FD 99 C.1/HA S
FH 99 C /HA S
FH 99 C IX /HA S
FH 899 XA/HA S
FH 899C XA/HA S

KZ.O.02.0361

FR **Français**

Mode d’emploi
FOUR

Sommaire

Mode d’emploi,1
Avertissements,3
Assistance,7
Description de l’appareil,10
Description de l’appareil,12
Installation,29
Mise en marche et utilisation,31
Programmes,31
Précautions et conseils,34
Nettoyage et entretien,34

IT **Italiano**

Istruzioni per l’uso
FORNO

Sommario

Istruzioni per l’uso,1
Avvertenze,3
Assistenza,7
Descrizione dell’apparecchio,10
Descrizione dell’apparecchio,12
Installazione,15
Avvio e utilizzo,17
Programmi,17
Precauzioni e consigli,20
Manutenzione e cura,20

ES **Español**

Manual de instrucciones
HORNO

Sumario

Manual de instrucciones,1
Advertencias,4
Asistencia,7
Descripción del aparato,10
Descripción del aparato,13
Instalación,36
Puesta en funcionamiento y uso,38
Programas,38
Precauciones y consejos,41
Mantenimiento y cuidados,41

GB **English**

Operating Instructions
OVEN

Contents

Operating Instructions,1
Warnings,3
Assistance,7
Description of the appliance,10
Description of the appliance,12
Installation,22
Start-up and use,24
Modes,24
Precautions and tips,27
Maintenance and care,27

PT **Portuges**

Instruções para a utilização
FORNO

Índice

Instruções para a utilização,1
Advertências,4
Assistência,8
Descrição do aparelho,10
Descrição do aparelho,13
Instalação,43
Início e utilização,45
Programas,45
Precauções e conselhos,49
Manutenção e cuidados,49

DE **Deutsch**

Bedienungsanleitung
BACKOFEN

Inhaltsverzeichnis

Bedienungsanleitung,2
Hinweise,5
Kundendienst,8
Beschreibung Ihres Gerätes,11
Beschreibung Ihres Gerätes,13
Installation,51
Inbetriebsetzung und Gebrauch,53
Programme,53
Vorsichtsmaßregeln und Hinweise,57
Reinigung und Pflege,57

KZ **Қазақша**

Пайдалану нұсқаулығы
ПЕШ

Мазмұны

Пайдалану нұсқаулығы,2
Ескертулер,6
Көмек,9
Құрылғы сипаттамасы,11
Құрылғы сипаттамасы,14
Орнату,77
Қосу және пайдалану,79
Тағам дайындау режимдері,79
Сақтандырулар мен кеңестер,83
Күтім және пайдалану,83

NL **Nederlands**

Gebruiksaanwijzing
OVEN

Inhoud

Gebruiksaanwijzing,2
Belangrijk,5
Service,8
Beschrijving van het apparaat,11
Beschrijving van het apparaat,14
Het installeren,59
Starten en gebruik,61
Programma’s,61
Voorzorgsmaatregelen en advies,65
Onderhoud en verzorging,65

RS **Русскии**

Руководство по эксплуатации
ДУХОВОЙ ШКАФ

Содержание

Руководство по эксплуатации,2
Запобіжні заходи,6
Сервисное обслуживание,8
Описание изделия,11
Описание изделия,14
Установка,67
Включение и эксплуатация,70
Программы,70
Предосторожности и рекомендации,74
Техническое обслуживание и уход,75

IT

Avvertenze

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

Non utilizzare prodotti abrasivi né spatole di metallo taglienti per pulire lo sportello in vetro del forno in quanto potrebbero graffiare la superficie, provocando, così, la frantumazione del vetro.

Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

GB

Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

FR

Avertissements

ATTENTION : Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Ne pas faire approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante. Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité

et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d'érafler la surface et de briser le verre.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

ATTENTION : s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

ES

Advertencias

ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso. Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados. El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

No utilice productos abrasivos ni espátulas de metal cortantes para limpiar la puerta de cristal del horno ya que podrían rayar la superficie y quebrar el cristal.

No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

ATENCIÓN: Antes de sustituir la lámpara controle que el aparato esté apagado para evitar la posibilidad de choques eléctricos.

PT

Advertências

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização. É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas. O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

Não utilizar produtos abrasivos nem espátulas de metal cortantes para limpar a porta em vidro do forno, uma vez que pode riscar a superfície, provocando a ruptura do vidro.

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

DE

Hinweise

ZUR BEACHTUNG: Bei Gebrauch wird dieses Gerät und alle zugänglichen Teile sehr heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren, die nicht ständig beaufsichtigt sind, von dem Gerät fernhalten. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden ausreichend überwacht oder sie wurden in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und haben eine ausreichende Wahrnehmung der mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbewachten Kindern ausgeführt werden.

Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür des Backofens keine Scheuermittel oder scharfkantige Metallspachtel, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen und so das Zerspringen des Glases zu verursachen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

ZUR BEACHTUNG: Versichern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen. Stromschlaggefahr.

NL

Belangrijk

PAS OP: Dit apparaat en zijn bereikbare onderdelen worden tijdens gebruik zeer heet. Zorg ervoor de verwarmende elementen niet aan te raken. Zorg ervoor dat kinderen die kleiner dan 8 jaar oud zijn niet dichtbij het apparaat kunnen komen, tenzij onder constant toezicht. Het huidige apparaat mag alleen door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen, of zonder ervaring en kennis worden gebruikt, mits ze onder adequaat toezicht zijn, of mits ze zijn onderricht m.b.t. het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de betreffende gevaren. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen. De reinigings- en onderhoudshandelingen mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht.

Gebruik geen schurende producten, noch snijdende metalen spatels om de glazen deur van de oven te reinigen, aangezien deze het oppervlak zouden kunnen krassen, en als gevolg het glas doen verbrijzelen.

Gebruik nooit huishoudapparaten met stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.

PAS OP: Controleer of het apparaat uit staat voor u de lamp vervangt, om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.

RS

Запобіжні заходи

ВНИМАНИЕ: Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации. Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.
Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля. Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.

Не используйте абразивные вещества или режущие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разбиванию стекла.

Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

ВНИМАНИЕ: Проверьте, чтобы изделие было выключено, перед заменой лампочки во избежание возможных ударов током.

KZ

Ескертулер

ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері жұмыс кезінде қызуы мүмкін.
Қыздыру элементтеріне тимеуге назар аударыңыз.
8-ге толмаған балаларға үздіксіз бақылау болмаса, құрылғыдан аулақ ұстау керек. Бұл құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану бойынша кеңес не нұсқау берілген және ықтимал қауіп-қатерлерді түсінетін жағдайда, оны 8-ге толған балалар мен дене, сезіну немесе ой қабілеті төмен немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар қолдана алады. Балаларға құрылғымен ойнауға болмайды. Балаларға бақылаусыз құрылғыны тазалауға және оған қызмет көрсетуге болмайды.

Пеш есігінің шынысын тазалау үшін қатты ысқыш тазалағыштарды немесе өткір метал ысқыщтарды пайдаланбаңыз, себебі олар шыныны сызып, оның шағылуына әкелуі мүмкін.

Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

ЕСКЕРТУ: Тоқ соғу мүмкіндігінің алдын алу үшін шамды ауыстырмас бұрын құрылғы өшірілгеніне көз жеткізіңіз

IT

Assistenza

Attenzione:
L'apparecchio è dotato di un sistema di diagnostica automatica che consente di rilevare eventuali malfunzionamenti. Questi vengono comunicati dal display tramite messaggi del tipo: "F" seguito da numeri.
In questi casi è necessario l'intervento dell'assistenza tecnica.
! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:
- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza Attiva 7 giorni su 7

ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI
199.199.199
NUMERO UNICO

Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

Estensione di garanzia Airbag

Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:

- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
- il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
- la manodopera;
- le parti di ricambio originali;
- il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco. Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso.
Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.indesit.com.

GB

Assistance

Warning:
The appliance is fitted with an automatic diagnostic system which detects any malfunctions. Malfunctions are displayed by messages of the following type: "F" followed by numbers. Call for technical assistance should a malfunction occur.
! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:
- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

FR

Assistance

Attention :
L'appareil est équipé d'un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme: "F" suivi de chiffres.
Contacter alors un service d'assistance technique.
! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer :
- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

ES

Asistencia

Atención:
El aparato está dotado de un sistema de diagnóstico que permite detectar problemas de funcionamiento. Los mismos se comunican en el display mediante mensajes como: "F" seguido por números.
En esos casos es necesaria la intervención del servicio de asistencia técnica.
! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:
- El tipo de anomalía;
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

La siguiente información es válida solo para España. Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor.

Ampliación de garantía
Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.
Consiga una cobertura total adicional de
- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)
Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.
En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

ESTAMOS A SU SERVICIO

PT

Assistência

Atenção:
Este aparelho é equipado com um sistema de diagnóstico que possibilita detectar eventuais maus funcionamentos. Estes são comunicados no display mediante mensagens do seguinte tipo: “F” seguido por números.
Nestes casos será necessária uma intervenção da assistência técnica.
! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:
- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.);
- o número de série (S/N);

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

DE

Kundendienst

Achtung:
Das Gerät ist mit einem Diagnose-System ausgestattet, dank dessen eventuelle Betriebsstörungen erfasst werden können. Diese werden auf dem Display durch Meldungen folgenden Typs angezeigt: “F“ gefolgt von Nummern.
In diesen Fällen ist der Kundendienst anzufordern.
! Wenden Sie sich auf keinen Fall an nicht autorisierte Techniker.

Geben Sie bitte Folgendes an:

- die genaue Beschreibung des Fehlers;
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Modellnummer (S/N).

Letztere Informationen können dem Typenschild, das sich auf dem Gerät befindet, entnommen werden.

NL

Service

Belangrijk:
Het apparaat is voorzien van een diagnostisch systeem dat eventuele storingen opspoort. Deze kunt u op het display aflezen met berichten zoals: “F” gevolgd door nummers.
In dit geval moet u de technische dienst inschakelen.
! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

- Het soort storing;
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze laatste informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat

RS

Сервисное обслуживание

Внимание:
Изделие оснащено системой автоматической диагностики, позволяющей выявить возможные неисправности. Неисправности показываются на дисплее посредством следующих сообщений: “F” с последующим номером.
В этом случае необходимо вызвать техника из сервиса техобслуживания.
! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Технического обслуживания сообщите:

- Тип неисправности;
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.

KZ

Көмек

Ескерту:
Құрылғы кез келген дұрыс жұмыс істемеуін анықтайтын автоматты диагностикалық жүйе арқылы реттеледі.
Дұрыс жұмыс істемеу хабарлардың төмендегі түрімен бейнеленеді: “F” сандардың алдында келеді.
Дұрыс жұмыс істемеген кезде техникалық қолдау көрсету орталығына хабарласыңыз.

! Рұқсаты жоқ адамның қызметін ешқашан қабылдамаңыз.

Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

• Туындаған проблема түрі.
• Құрылғының моделі (Мод.).
• Сериялық нөмірі (С/н).
Кейінірек мәліметтердің екі бөлігін құрылғының деректер тақтасынан көре аласыз.

IT

Descrizione dell’apparecchio

Vista d’insieme

1 **POSIZIONE 1**
2 **POSIZIONE 2**
3 **POSIZIONE 3**
4 **POSIZIONE 4**
5 **POSIZIONE 5**
6 **GUIDE** di scorrimento dei ripiani
7 Ripiano **LECCARDA**
8 Ripiano **GRIGLIA**
9 **Pannello di controllo**

ES

Descripción del aparato

Vista en conjunto

1 **POSICIÓN 1**
2 **POSICIÓN 2**
3 **POSICIÓN 3**
4 **POSICIÓN 4**
5 **POSICIÓN 5**
6 **GUÍAS** de deslizamiento de las bandejas
7 Bandeja **GRASERA**
8 Bandeja **PARRILLA**
9 **Panel de control**

GB

Description of the appliance

Overall view

1 **POSITION 1**
2 **POSITION 2**
3 **POSITION 3**
4 **POSITION 4**
5 **POSITION 5**
6 **GUIDES** for the sliding racks
7 **DRIPPING PAN**
8 **GRILL**
9 **Control panel**

PT

Descrição do aparelho

Vista de conjunto

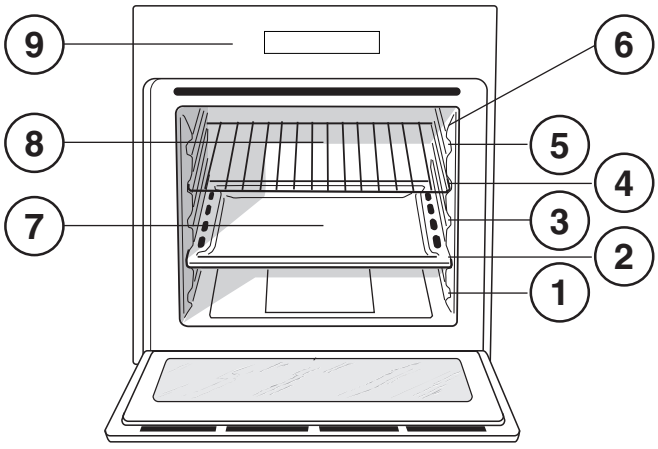
1 **POSIÇÃO 1**
2 **POSIÇÃO 2**
3 **POSIÇÃO 3**
4 **POSIÇÃO 4**
5 **POSIÇÃO 5**
6 **GUIAS** de escorrimento das prateleiras
7 Prateleira **BANDEJA PINGADEIRA**
8 Prateleira **GRADE**
9 **Painel de comandos**

FR

Description de l’appareil

Vue d’ensemble

1 **NIVEAU 1**
2 **NIVEAU 2**
3 **NIVEAU 3**
4 **NIVEAU 4**
5 **NIVEAU 5**
6 **GLISSIERES** de coulissement
7 Support **LECHEFRITE**
8 Support **GRILLE**
9 **Tableau de bord**



DE

Beschreibung Ihres Gerätes

Geräteansicht

1 **EINSCHUBHÖHE 1**
2 **EINSCHUBHÖHE 2**
3 **EINSCHUBHÖHE 3**
4 **EINSCHUBHÖHE 4**
5 **EINSCHUBHÖHE 5**
6 **GLEITFÜHRUNGEN** für die Einschübe
7 Einschub **FETTPFANNE**
8 Einschub **BACKOFENROST**
9 **Bedienfeld**

KZ

Құрылғы сипаттамасы

Жалпы шолу

1 **ПОЗИЦИЯ 1**
2 **ПОЗИЦИЯ 2**
3 **ПОЗИЦИЯ 3**
4 **ПОЗИЦИЯ 4**
5 **ПОЗИЦИЯ 5**
6 Сырғымалы серелерге арналған **СЫРҒЫТПАЛАР**
7 **ТАБА**
8 **ГРИЛЬ**
9 **Басқару тақтаы**

NL

Beschrijving van het apparaat

Algemeen aanzicht

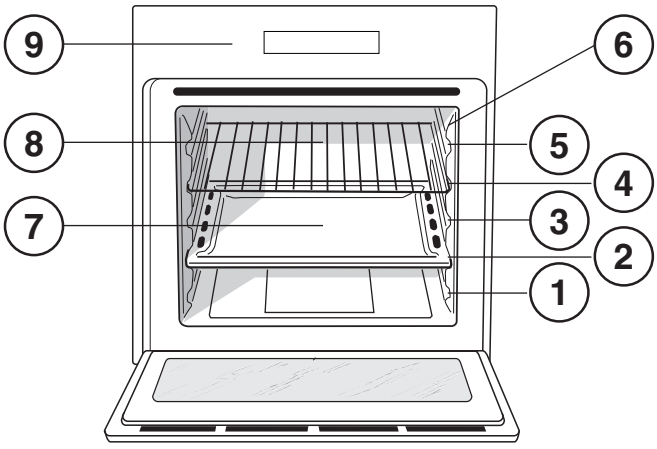
1 **POSITIE 1**
2 **POSITIE 2**
3 **POSITIE 3**
4 **POSITIE 4**
5 **POSITIE 5**
6 **GLEUVEN** om roosters in te schuiven
7 Rooster **LEKPLAAT**
8 Rooster **GRILL**
9 **Bedieningspaneel**

RS

Описание изделия

Общии вид

1 **ПОЛОЖЕНИЕ 1**
2 **ПОЛОЖЕНИЕ 2**
3 **ПОЛОЖЕНИЕ 3**
4 **ПОЛОЖЕНИЕ 4**
5 **ПОЛОЖЕНИЕ 5**
6 **ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ** уровней
7 **ПРОТИВЕНЬ**
8 **РЕШЕТКА**
9 **Панель управления**



IT

Descrizione dell’apparecchio

Pannello di controllo

1 Manopola **PROGRAMMI**
2 **DISPLAY**
3 Manopola **TERMOSTATO**
4 Tasto **IMPOSTAZIONE TEMPI**
5 Manopola **IMPOSTAZIONE TEMPI**
6 Tasto **LUCE**

Display

7 **Indicatore del Preriscaldamento**
8 Digit numerici **TEMPERATURA e TEMPI**
9 Icona **OROLOGIO**
10 Icona **FINE COTTURA**
11 Icona **DURATA**
12 Icona **CONTAMINUTI**

FR

Description de l’appareil

Tableau de bord

1 Bouton **PROGRAMMES**
2 **AFFICHEUR**
3 Bouton **THERMOSTAT**
4 Touche **SELECTION TEMPS**
5 Bouton **SELECTION TEMPS**
6 Duree **ECLAIRAGE**

Afficheur

7 **Indicateur Préchauffage**
8 Digits numériques **TEMPERATURE et TEMPS**
9 Icône **HORLOGE**
10 Icône **FIN DE CUISSON**
11 Icône **DUREE**
12 Icône **MINUTEUR**

GB

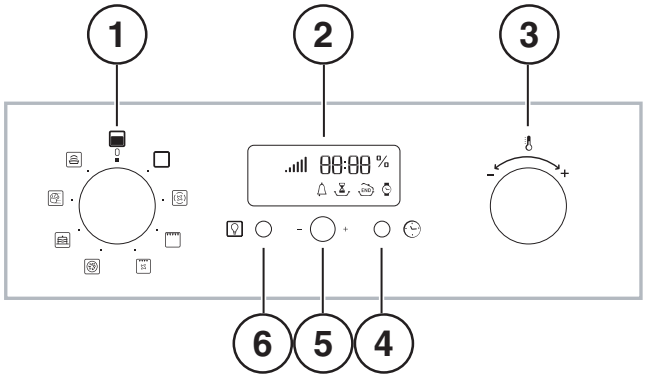
Description of the appliance

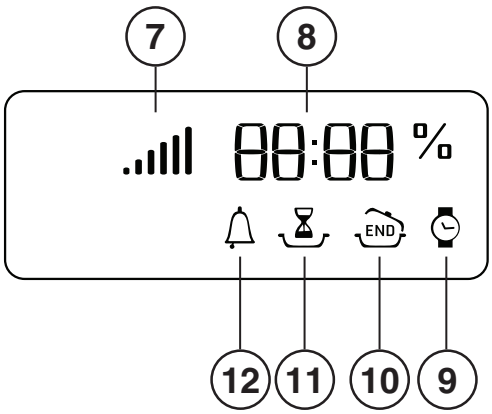
Control panel

1 **SELECTOR** knob
2 **DISPLAY**
3 **THERMOSTAT** knob
4 **TIME SETTING** button
5 **TIMER** knob
6 **LIGHT** button

Display

7 **Preheating indicator**
8 **TEMPERATURE** and **TIME** digits
9 **CLOCK** Icon
10 **END OF COOKING** Icon
11 **DURATION** Icon
12 **TIMER** Icon





ES

Descripción del aparato

Panel de control

1 Mando **PROGRAMAS**
2 **DISPLAY**
3 Mando **TERMOSTATO**
4 Botón **FIJACIÓN DE TIEMPOS**
5 Mando de **FIJACIÓN DE TIEMPOS**
6 Botón **LUZ DEL HORNO**

Display

7 **Indicador de Precalentamiento**
8 Cifras **TEMPERATURA y TIEMPOS**
9 Icono **RELOJ**
10 Icono de **FIN DE COCCIÓN**
11 Icono de **DURACIÓN**
12 Icono **CONTADOR** de **MINUTOS**

DE

Beschreibung Ihres Gerätes

Bedienfeld

1 Drehknopf **PROGRAMME**
2 **DISPLAY**
3 Drehknopf **THERMOSTAT**
4 Taste **ZEITEINSTELLUNG**
5 Drehknopf **ZEITEINSTELLUNG**
6 **BACKOFENLICHT**

Display

7 **VORHEIZZEIT**-Anzeige
8 4-Digit-Anzeige **TEMPERATUR** und **ZEITEN**
9 Symbol **UHR**
10 Symbol **GARZEITENDE**
11 Symbol **DAUER**
12 Symbol **KURZZEITWECKER**

PT

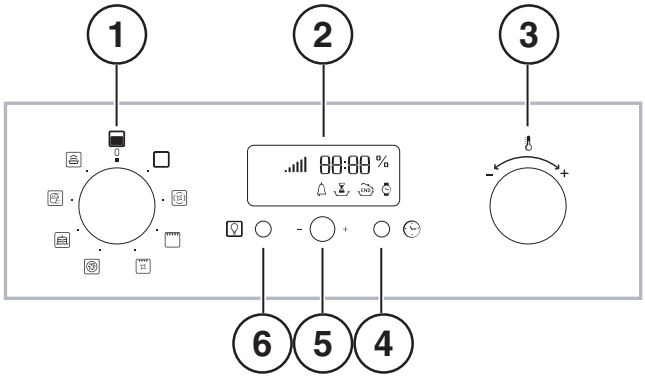
Descrição do aparelho

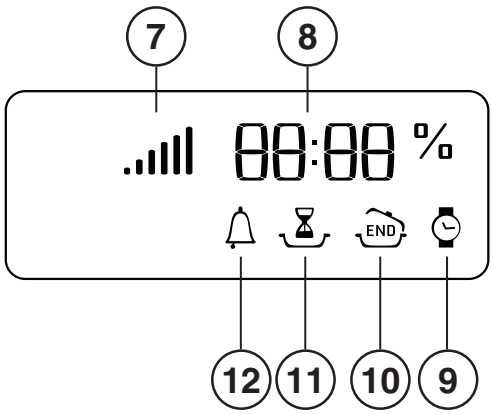
Painel de comandos

1 Selector **PROGRAMAS**
2 **DISPLAY**
3 Selector do **TERMÓSTATO**
4 Teclas de **PROGRAMAÇÃO** dos **TEMPOS**
5 Selector de **PROGRAMAÇÃO** dos **TEMPOS**
6 Tecla de **LUZ DO FORNO**

Display

7 **Indicador del Pré-aquecimento**
8 Dígitos **TEMPERATURA** e **TEMPOS**
9 Ícone **RELÓGIO**
10 Ícone **FIM DA COZEDURA**
11 Ícone **DURAÇÃO**
12 Ícone **CONTADOR DE MINUTOS**





NL

Beschrijving van het apparaat

Bedieningspaneel

1 Knop **PROGRAMMI**
2 **DISPLAY**
3 **THERMOSTAATKNOP**
4 Toets **INSTELLEN TIJDEN**
5 Knop **INSTELLEN TIJDEN**
6 **OVENVERLICHTING**

Display

7 Aanwijzer van de **Voorverwarming**
8 Cijfers **TEMPERATUREN** en **TIJDEN**
9 Symbool **KLOK**
10 Symbool **EINDE BEREIDING**
11 Symbool **DUUR**
12 Symbool **TIMER**

KZ

Құрылғы сипаттамасы

Басқару тақтаы

1 **РЕТТЕУ** тұтқасы
2 **ДИСПЛЕЙ**
3 **ТЕРМОСТАТ** тұтқасы
4 **УАҚЫТ ПАРАМЕТРІ** туймесі
5 **ТАЙМЕР** тұтқасы
6 **ЖАРЬЩ** туймесі

Дисплей

7 **Алдын ала қыздыру индикаторы**
8 **ТЕМПЕРАТУРА** жене **УАҚЫТ** сандары
9 **Сағат** белгішесі
10 **ПІСІРУ АЯҚТАЛДЫ** белгішесі
11 **ҰЗАҚТЫҚ** белгішесі
12 **ТАЙМЕР** белгішесі

RS

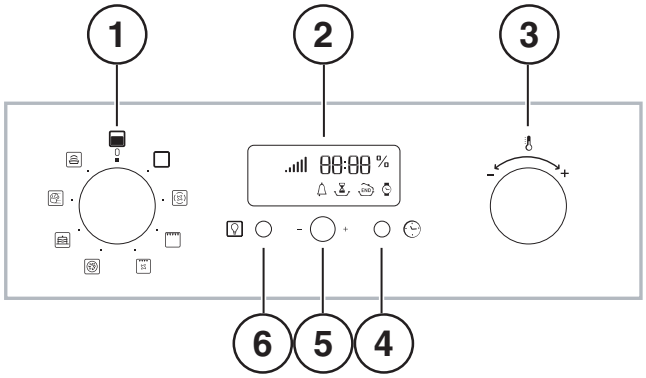
Описание изделия

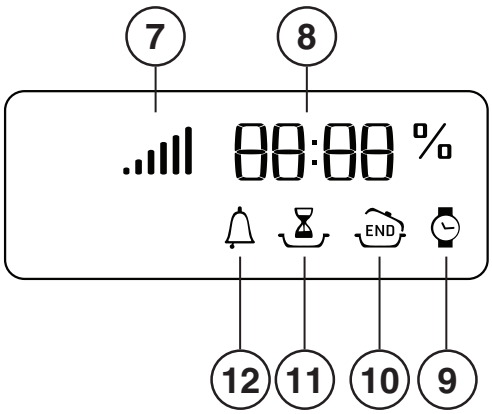
Панель управления

1 Рукоятка **ПРОГРАММЫ**
2 **ДИСПЛЕЙ**
3 Регулятор **ТЕРМОСТАТА**
4 Кнопка **ПРОГРАММИРОВАНИЯ ВРЕМЕНИ**
5 Рукоятка **ПРОГРАММИРОВАНИЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ**
6 Символ **ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ**

Дисплей

7 Индикатор **Предварительного нагрева**
8 Цифровые значения **ТЕМПЕРАТУРЫ** и **ВРЕМЕНИ**
9 Символ **ЧАСЫ**
10 Символ **КОНЕЦПРИГОТОВЛЕНИЯ**
11 Символ **ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ**
12 Символ **ТАЙМЕРА**





Installazione

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

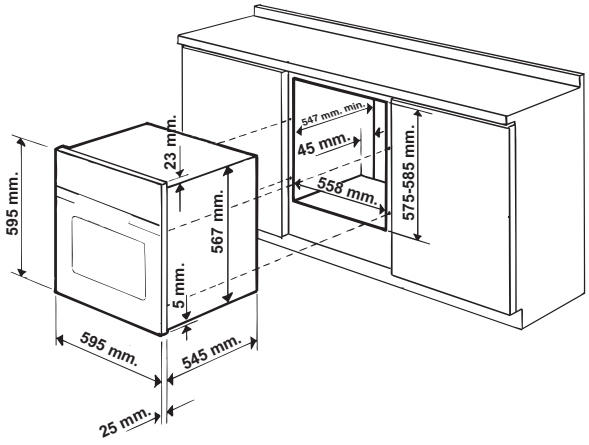
Posizionamento

! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi Precauzioni e consigli).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

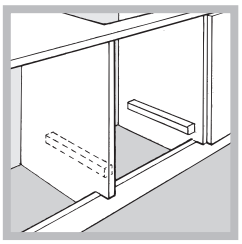
Incasso
Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

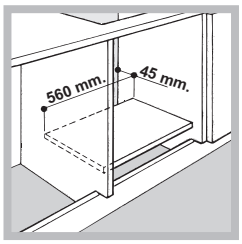
- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento **sottotavolo** (vedi figura) che a **colonna**, il mobile deve avere le seguenti dimensioni:



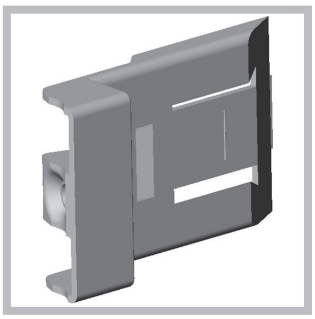
! Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche.
Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate con questo tipo di installazione.

Aerazione
Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (vedi figure).

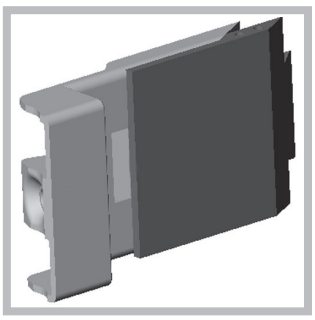




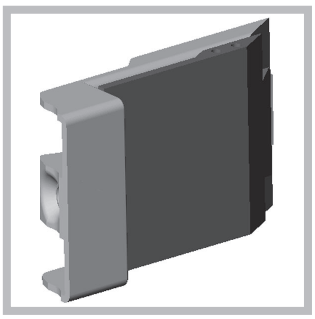
Centraggio e fissaggio
Regolare i 4 tacchetti posti lateralmente al forno, in corrispondenza dei 4 fori sulla cornice perimetrale, in base allo spessore della fiancata del mobile:*



spessore di 20 mm: rimuovere la parte mobile del tacchetto (vedi figura);



spessore di 18 mm: utilizzare la prima scanalatura, come già predisposto dal fabbricante (vedi figura);



spessore di 16 mm: utilizzare la seconda scanalatura (vedi figura).

Per fissare l'apparecchio al mobile: aprire la porta del forno e avvitare 4 viti a legno nei 4 fori posti sulla cornice perimetrale.

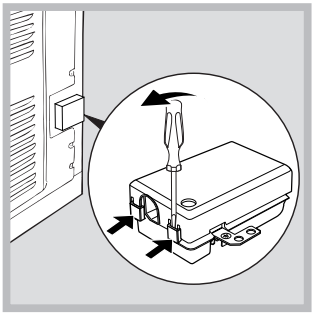
! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

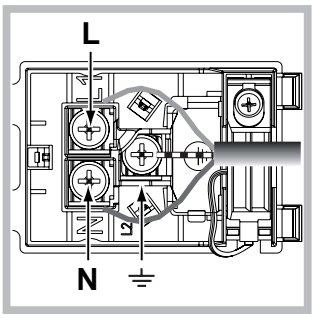
Collegamento elettrico

I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi sotto).

***** Presente solo in alcuni modelli.

Montaggio del cavo di alimentazione





1. Aprire la morsettiera facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (vedi figura).

2. Mettere in opera il cavo di alimentazione: svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N-⏚ e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde ⏚ (vedi figura).
3. Fissare il cavo nell'apposito fermacavo.
4. Chiudere il coperchio della morsettiera.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete
Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche (vedi a fianco).
In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente (per esempio lo schienale del forno).

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

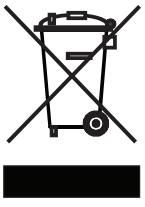
- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

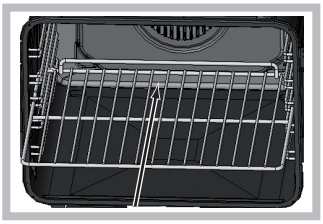
! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (vedi Assistenza).

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Dimensioni*	larghezza cm 43,5 altezza cm 32,4 profondità cm 40,6
Volume*	lt. 58
Dimensioni**	larghezza cm 45,5 altezza cm 32,4 profondità cm 40,6
Volume**	lt. 60
Dimensioni* (Con controporta in vetro)	larghezza cm 43,5 altezza cm 32,4 profondità cm 41,5
Volume* (Con controporta in vetro)	lt. 59
Dimensioni** (Con controporta in vetro)	larghezza cm 45,5 altezza cm 32,4 profondità cm 41,5
Volume** (Con controporta in vetro)	lt. 62
Collegamenti elettrici	tensione a 220-240V~ 50Hz potenza massima assorbita 2800W (vedi targhetta caratteristiche)
ENERGY LABEL	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304 Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento: ☐ Tradizionale; Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: ▤ Pasticceria.
CE 	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. 2002/96/CE e successive modificazioni. 1275/2008 stand-by/off mode

* Solo per modelli con guide imbutite.
** Solo per modelli con guide in filo.

Avvio e utilizzo



! Quando si inserisce la griglia assicurarsi che il fermo sia nella parte posteriore della cavità (vedi immagine).

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

Impostare l'orologio

! Si può impostare sia quando il forno è spento che quando è acceso, ma non si è programmata la fine di una cottura.

1. Premere più volte il tasto finchè non lampeggiano l'icona e i primi due digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "−" per regolare l'ora;
3. premere di nuovo il tasto finchè non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
4. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "−" per regolare i minuti;
5. premere nuovamente il tasto per confermare.

Impostare il contaminuti

! Questa funzione non interrompe la cottura e prescinde dall'utilizzo del forno; permette solo di azionare il segnale acustico allo scadere dei minuti impostati.

1. Premere più volte il tasto finchè non lampeggiano l'icona e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "−" per regolare i minuti;
3. premere nuovamente il tasto per confermare.

Seguirà la visualizzazione del conto alla rovescia al termine del quale si azionerà il segnale acustico.

Avviare il forno

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Il forno entra nella fase di preriscaldamento, l'indicatore del preriscaldamento si illumina.
È possibile modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.
3. Quando si spegne l'indicatore del preriscaldamento e si avverte un segnale acustico il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti.
4. Durante la cottura è sempre possibile:
- modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
- pianificare la durata e l'ora di fine della cottura
(vedi programmi di cottura);
- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".
5. Trascorse due ore il forno si spegne automaticamente: tale tempo è preimpostato per motivi di sicurezza in tutti i programmi di cottura.
È possibile modificare la durata della cottura
(vedi programmi di cottura).
6. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

! Nei programmi FAST COOKING e BARBECUE non è previsto il preriscaldamento.
! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.
! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Ventilazione di raffreddamento
Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno. Nel programma FAST COOKING la ventola si attiva automaticamente dopo dieci minuti dall'avvio. Nel programma PASTICCERIA si avvia solo a forno caldo.

! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Luce del forno
A forno spento la lampadina può essere accesa in qualunque momento premendo il tasto .

Programmi

Programmi di cottura

! Tutti i programmi hanno una temperatura di cottura preimpostata. Essa può essere regolata manualmente, impostandola a piacere tra 40°C e 250°C.
Nel programma BARBECUE il valore preimpostato è un livello di potenza espresso in %. Anch'esso può essere regolato manualmente.

Programma **FORNO TRADIZIONALE**
Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano: con più ripiani si ha una cattiva distribuzione della temperatura.

Programma **MULTICOTTURA**
Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.

Programma **BARBECUE**
Ruotando la manopola TERMOSTATO, il display indicherà livelli di potenza impostabili, che vanno da 50% fino a 100%. La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programma **GRATIN**
Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno.
Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

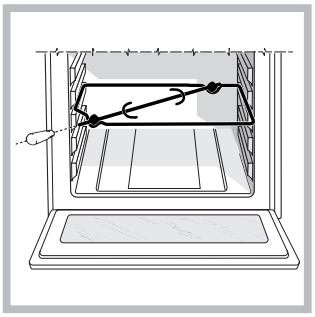
Programma **FORNO PIZZA**
Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno. Nel caso si utilizzi più di un ripiano alla volta, è necessario cambiarli di posizione tra loro a metà cottura.

Programma **FORNO PASTICCERIA**
Questo programma è indicato per la cottura dei cibi delicati (ad es. dolci che necessitano di lievitazione) e preparazioni "mignon" su tre ripiani contemporaneamente.

Programma **FAST COOKING**
Il programma non necessita di preriscaldamento. Questo programma è particolarmente indicato per cotture veloci di cibi preconfezionati (surgelati o precotti). I risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano.

Programma **LIEVITAZIONE**
Il forno raggiunge e mantiene una temperatura di 40°C a prescindere dalla posizione della manopola TERMOSTATO. Questo programma è ideale per la lievitazione degli impasti contenenti lievito naturale.

Girarrosto*



Per azionare il girarrosto (vedi figura) procedere come segue:
1. mettere la leccarda in posizione 1;
2. mettere il sostegno del girarrosto in posizione 3 e inserire lo spiedo nell'apposito foro posto sulla parete posteriore del forno;
3. azionare il girarrosto selezionando i programmi o ;

Programmare la cottura

! La programmazione è possibile solo dopo aver selezionato un programma di cottura.

Programmare la durata di cottura

1. Premere più volte il tasto finchè non lampeggiano l'icona e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "−" per regolare il tempo desiderato;
3. premere nuovamente il tasto per confermare;
4. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.

- Esempio: sono le 9:00 e viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.

Programmare la fine di una cottura

! La programmazione della fine di una cottura è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.

1. Seguire la procedura da 1 a 3 descritta per la durata;
2. poi premere il tasto finchè non lampeggiano l'icona e i due digit numerici sul DISPLAY;
3. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "−" per regolare l'ora;
4. premere di nuovo il tasto finchè non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
5. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "−" per regolare i minuti;
6. premere nuovamente il tasto per confermare;
7. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.

Le icone e accese segnalano che è stata effettuata una programmazione. Sul DISPLAY vengono visualizzate alternativamente l'ora di fine cottura e la durata.
Per annullare una programmazione ruotare la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

! Nelle cotture BARBECUE e GRATIN, in particolare se praticate col girarrosto, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTILIVELLO
- Utilizzare le posizioni 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

BARBECUE
- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disporre gli alimenti al centro della griglia.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

FORNO PIZZA
- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione.
  Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

* Presente solo in alcuni modelli.

Tabella cottura

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani		Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
			guide standard	guide scorrevoli			
Forno Tradizionale	Anatra	1,5	2	1	si	200-210	70-80
	Pollo	1,5	2	1	si	200-210	60-70
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	1	si	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	2	1	si	200-210	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	2	1	si	180	15-20
	Crostate	1	2	1	si	180	30-35
Multicottura	Pizza su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	220-230	20-25
	Crostate su 2 ripiani/torte su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	180	30-35
	Pan di spagna su 2 ripiani (su leccarda)		2 e 4	1 e 3	si	170	20-25
	Pollo arrosto + patate	1+1	1 e 2/3	1 e 3	si	200-210	65-75
	Agnello	1	2	1	si	190-200	45-50
	Sgombro	1	1 o 2	1	si	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	si	190-200	35-40
	Bignè su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	190	20-25
	Biscotti su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	190	10-20
	Salatini di sfoglia al formaggio su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	210	20-25
	Torte salate		1 e 3	1 e 3	si	200	20-30
Barbecue	Sgombri	1	4	3	no	100%	15-20
	Sogliole e seppie	0,7	4	3	no	100%	10-15
	Spiedini di calamari e gamberi	0,7	4	3	no	100%	8-10
	Filetto di merluzzo	0,7	4	3	no	100%	10-15
	Verdure alla griglia	0,5	3 o 4	2 o 3	no	100%	15-20
	Bistecca di vitello	0,8	4	3	no	100%	15-20
	Salsicce	0,7	4	3	no	100%	15-20
	Hamburger	n° 4 o 5	4	3	no	100%	10-12
	Toast (o pane tostato)	n° 4 o 6	4	3	no	100%	3-5
	Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1	-	-	no	100%	70-80
	Agnello allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1	-	-	no	100%	70-80
Gratin	Pollo alla griglia	1,5	2	2	no	210	55-60
	Seppie	1	2	2	no	200	30-35
	Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1,5	-	-	no	210	70-80
	Anatra allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1,5	-	-	no	210	60-70
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	2	no	210	60-75
	Arrosto di maiale	1	2	2	no	210	70-80
	Agnello	1	2	2	no	210	40-45
Forno Pizza	Pizza	0,5	2	1	si	220	15-20
	Focacce	0,5	2	1	si	200	20-25
Forno Pasticceria	Crostate	0,5	2 o 3	1 o 2	si	180	25-35
	Torta di frutta	1	2 o 3	1 o 2	si	180	40-50
	Plum-cake	0,7	2 o 3	1 o 2	si	170-180	45-55
	Cake piccoli su 2 ripiani	0,7	2 e 4	1 e 3	si	180-190	20-25
	Pan di spagna	0,6	2 o 3	1 o 2	si	160-170	30-40
	Bignè su 3 ripiani	0,7	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	si	180-190	20-25
	Biscotti su 3 ripiani	0,7	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	si	180	20-25
	Crêpes farcite	0,8	2	1	si	200	30-35
	Meringhe su 3 ripiani	0,5	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	si	90	180
	Salatini di sfoglia al formaggio	0,5	2	1	si	210	20-25
Fast cooking	**Surgelati**						
	Pizza	0.3	2	1	-	250	12
	Misto zucchine e gamberi in pastella	0.4	2	1	-	200	20
	Torta rustica di spinaci	0.5	2	1	-	220	30-35
	Panzerotti	0.3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	1	-	200	35
	Panetti dorati	0.4	2	1	-	180	25-30
	Bocconcini di pollo	0.4	2	1	-	220	15-20
	Precotti						
	Ali di pollo dorate	0.4	2	1	-	200	20-25
	Cibi Freschi						
	Biscotti (di frolla)	0.3	2	1	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	1	-	180	45
	Salatini di sfoglia al formaggio	0.2	2	1	-	210	10-12
Lievitazione	Lievitazione degli impasti con lievito naturale (brioche, pane, torta allo zucchero, croissant, ecc.)		2	1		40	30-60

I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai proprio gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.

Precauzioni e consigli

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza.
Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare l'apparecchio a piedi nudi o le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (vedi Assistenza).
- Non appoggiare oggetti sulla porta del forno aperta.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche. Le opzioni di programmazione dei programmi, in particolar modo la "cottura ritardata" (vedi Programmi), permettono di organizzarsi in tal senso.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al BARBECUE e GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

! Questo prodotto soddisfa i requisiti imposti dalla nuova Direttiva Europea sulla limitazione dei consumi energetici in standby.
Se non si eseguono operazioni per 2 minuti, l'apparecchio si dispone automaticamente in modalità standby.
La modalità standby è visualizzata con "Icona Orologio" in alta luminosità.
Non appena si interagisce nuovamente con l'apparecchio, il sistema ritorna in modalità operativa.

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

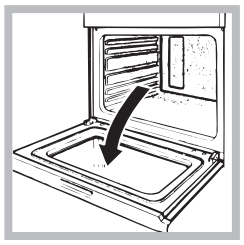
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciaquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.

- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie ad eccezione delle guide scorrevoli.

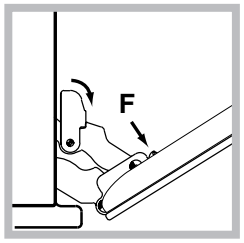
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

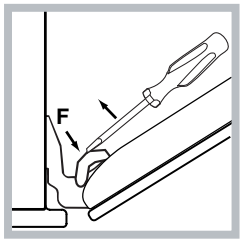
Pulire la porta

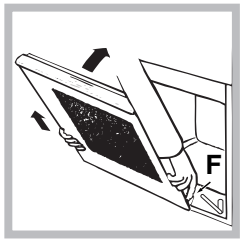
Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro. Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:



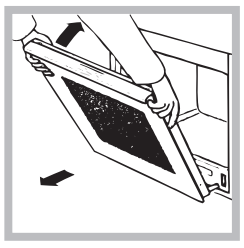
1. aprire completamente la porta (vedi figura);
2. servendosi di un cacciavite, alzare e ruotare le levette **F** poste sulle due cerniere (vedi figura);







3 afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Premere i fermi **F**, poi tirare la porta verso di sé estraendola dalle cerniere (vedi figura). *



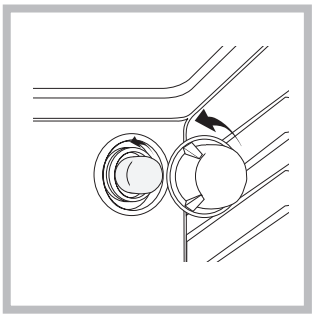
3. afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Poi tirare la porta verso di sé estraendola dalle cerniere (vedi figura). *

Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

Controllare le guarnizioni

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino (vedi Assistenza). È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

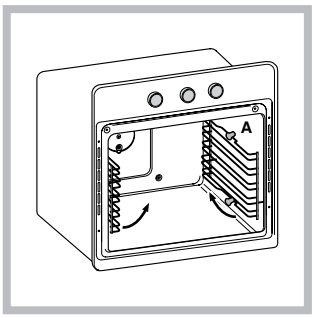
Sostituire la lampadina



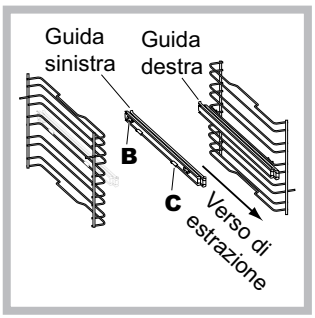
Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno
1. Svitare il coperchio in vetro del portalampada.
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 25 W, attacco E 14.
3. Rimontare il coperchio (vedi figura)

! Non utilizzare la lampada forno per e come illuminazione di ambienti.

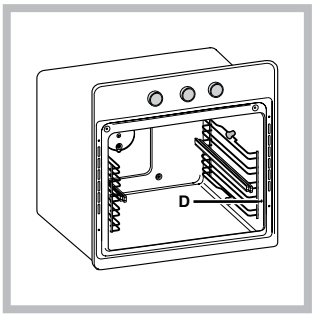
Montaggio del Kit Guide Scorrevoli



Per montare le guide scorrevoli:
1. Togliere i due telai estraendoli dai distanzieri A (vedi figura).



2. Scegliere il ripiano in cui inserire la guida scorrevole. Facendo attenzione al verso di estrazione della guida stessa, posizionare sul telaio prima l'incastro B e poi l'incastro C.



3. Fissare i due telai con le guide montate negli appositi fori posti sulle pareti del forno (vedi figura). I fori per il telaio sinistro sono posizionati in alto, mentre i fori per quello destro sono in basso.
4. Infine incastrare i telai sui distanzieri A.

! Non inserire le guide scorrevoli alla posizione 5.

* Presente solo in alcuni modelli.

Installation

! Please keep this instruction booklet in a safe place for future reference. If the appliance is sold, given away or moved, please make sure the booklet is also passed on to the new owners so that they may benefit from the advice contained within it.

! Please read this instruction manual carefully: it contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

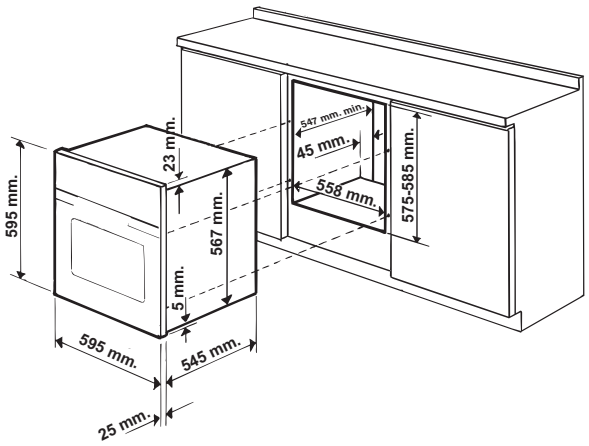
Positioning

! Do not let children play with the packaging material; it should be disposed of in accordance with local separated waste collection standards (see Precautions and tips).

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may damage property or cause harm to people or animals.

Built-in appliances
Use an appropriate cabinet to ensure that the appliance operates properly:

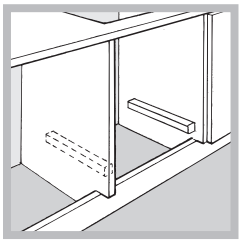
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven **under the counter** (see diagram) or in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following dimensions:

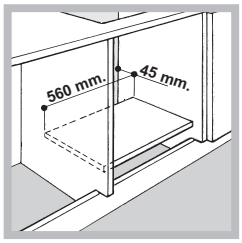


*** Stainless steel models only**

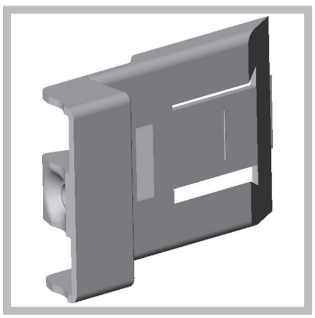
! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.
The indications for consumption given on the data plate have been calculated for this type of installation.

Ventilation
To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).

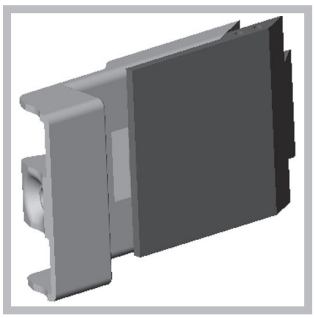




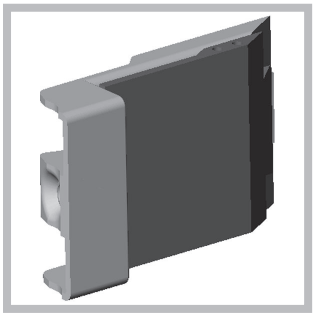
Centring and fixing
Position the 4 tabs on the side of the oven, in line with the 4 holes on the outer frame. Adjust the tabs according to the thickness of the cabinet side panel, as shown below:*



20 mm thick: take off the removable part of the tab (see diagram);



18 mm thick: use the first groove, which has already been set in the factory (see diagram);



16 mm thick: use the second groove (see diagram).

Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and inserting 4 screws into the 4 holes on the outer frame.

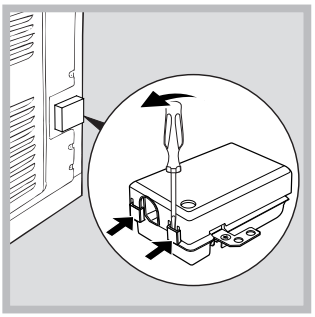
! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

***** Only available in certain models.

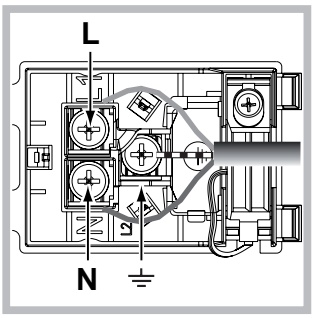
Electrical connection

Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (see below).

Fitting the power supply cable



1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (see diagram).



2. Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws L-N-⏚.
Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N), the Brown wire to the terminal marked (L) and the Yellow/Green wire to the terminal marked ⏚ (see diagram).

3. Secure the cable by fastening the clamp screw.
4. Close the cover of the terminal board.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (see table).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point (the back panel of the oven, for example).

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been performed and that it is fully compliant with safety regulations.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

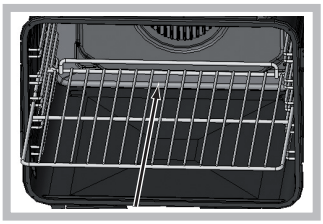
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

APPLIANCE SPECIFICATIONS	
Dimensions*	width 43,5 cm height 32,4 cm depth 40,6 cm
Volume*	58 lt.
Dimensions**	width 45,5 cm height 32,4 cm depth 40,6 cm
Volume**	60 lt.
Dimensions* (With glass panel fitted to the inside of the door)	width 43,5 cm height 32,4 cm depth 41,5 cm
Volume* (With glass panel fitted to the inside of the door)	59 lt.
Dimensions** (With glass panel fitted to the inside of the door)	width 45,5 cm height 32,4 cm depth 41,5 cm
Volume** (With glass panel fitted to the inside of the door)	62 lt.
Electrical connections	voltage: 220-240V~ 50Hz (see data plate) maximum power absorbed 2800 W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: ☐ Traditional mode Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Baking
CE	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2002/96/EC and subsequent amendments. 1275/2008 standby/off mode.

* Only for models with drawn rails.
** Only for models with wire rails.

Start-up and use



! When inserting the shelf make sure the backstop is at the rear of the cavity (see image).

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

Setting the clock

! The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that a the end time of a cooking cycle has not been programmed previously.

1. Press the button several times until the icon and the first two digits on the display start to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "−" to adjust the hour value.
3. Press the button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
4. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "−" to adjust the minute value.
5. Press the button again to confirm.

Setting the timer

! This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the button several times until the icon and the three digits on the display begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "−" to adjust the minute value.
3. Press the button again to confirm.

The display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. The oven begins its preheating stage and the preheating indicator lights up.

The temperature may be changed by turning the THERMOSTAT knob

3. When the preheating indicator switches off and a buzzer sounds the preheating process is complete: you may now place the food in the oven.
4. During cooking it is always possible to:

- change the cooking mode by turning the SELECTOR knob
- change the temperature by turning the THERMOSTAT knob
- set the cooking duration in addition to the cooking end time (see Cooking modes)
- stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

5. The oven switches off automatically after two hours: this default period of time is set for all cooking modes for safety reasons. The cooking duration may be changed (see Cooking modes).
6. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from where it was interrupted as long as the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not started will not be restored and must be reprogrammed.

! There is no preheating stage for the FAST COOKING and BARBECUE modes.
! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.
! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows a stream of air between the control panel and the oven door. In the FAST COOKING mode, the fan is activated automatically after ten minutes. In the BAKING mode, the cooling fan is only activated when the oven is hot.

! Once cooking has been completed, the cooling fan continues to operate until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

When the oven is not in operation, the lamp can be switched on at any time by pressing the button .

Modes

! All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually between 40°C and 250°C as desired. In the BARBECUE mode, the default power level value is indicated as a percentage (%) and may also be adjusted manually.

TRADITIONAL OVEN mode

When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. if more than one rack is used, the heat will be distributed unevenly.

MULTI-COOKING mode

Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

BARBECUE mode

By turning the THERMOSTAT knob, the different power levels which may be set will appear on the display; these range between 50% and 100%. The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.

GRATIN mode
This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven.
This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

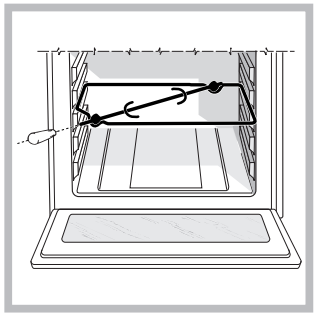
PIZZA modes
This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

BAKING mode
This mode is ideal for baking temperature sensitive foods (such as cakes, which need to rise) and for the preparation of "bitesize pastries" on 3 shelves simultaneously.

FAST COOKING mode
Preheating is not necessary for this cooking mode. This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.

PROVING mode
The oven reaches and maintains a temperature of 40°C irrespective of the position of the THERMOSTAT knob. This mode is ideal for leavening dough made with yeast.

Rotisserie spit*



To operate the rotisserie function (see diagram) proceed as follows:
1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Start the rotisserie function by selecting the or modes;

Programming cooking

! A cooking mode must be selected before programming can take place.

Programming the cooking duration

1. Press the button several times until the icon and the three digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "−" to adjust the duration.
3. Press the button again to confirm.
4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.

- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Setting the end time for a cooking mode

! A cooking duration must be set before the end cooking time can be scheduled.

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the button until the END icon and the two digits on the DISPLAY begin to flash.
3. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "−" to adjust the hour value.
4. Press the button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
5. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "−" to adjust the minute value.
6. Press the button again to confirm.
7. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.

Programming has been set when the and END buttons are illuminated. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately.
To cancel programming, turn the SELECTOR knob to the "0" position.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the BARBECUE and GRATIN cooking modes, particularly when using the rotisserie spit, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTI-COOKING
- Use positions 2 and 4, placing the food which requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

BARBECUE
- Place the rack in position 3 or 4. Position the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA OVEN
- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
  For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

* Only available in certain models.

Cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position		Preheating	Recommended Temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
			Standard guide rails	Sliding guide rails			
Convection Oven	Duck	1.5	2	1	Yes	200-210	70-80
	Chicken	1.5	2	1	Yes	200-210	60-70
	Roast veal or beef	1	2	1	Yes	200	70-75
	Roast pork	1	2	1	Yes	200-210	70-80
	Biscuits (shortcrust pastry)	-	2	1	Yes	180	15-20
	Pies / Tarts	1	2	1	Yes	180	30-35
Multicooking	Pizza on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Yes	220-230	20-25
	Pies on two racks/cakes on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Yes	180	30-35
	Sponge cake on 2 racks (on the dripping pan)		2 and 4	1 and 3	Yes	170	20-25
	Roast chicken + potatoes	1+1	1 and 2/3	1 and 3	Yes	200-210	65-75
	Lamb	1	2	1	Yes	190-200	45-50
	Mackerel	1	1 or 2	1	Yes	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	Yes	190-200	35-40
	Cream puffs on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Yes	190	20-25
	Biscuits on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Yes	190	10-20
	Cheese puffs on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Yes	210	20-25
	Savoury pies		1 and 3	1 and 3	Yes	200	20-30
Barbecue	Mackerel	1	4	3	No	100%	15-20
	Sole and cuttlefish	0.7	4	3	No	100%	10-15
	Squid and prawn kebabs	0.7	4	3	No	100%	8-10
	Cod fillet	0.7	4	3	No	100%	10-15
	Grilled vegetables	0.5	3 or 4	2 or 3	No	100%	15-20
	Veal steak	0.8	4	3	No	100%	15-20
	Sausages	0.7	4	3	No	100%	15-20
	Hamburgers	4 or 5	4	3	No	100%	10-12
	Toasted sandwiches (or toast)	4 or 6	4	3	No	100%	3-5
	Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present)	1	-	-	No	100%	70-80
	Spit-roast lamb using rotisserie spit (where prese	1	-	-	No	100%	70-80
Gratin	Grilled chicken	1,5	2	2	No	210	55-60
	Cuttlefish	1	2	2	No	200	30-35
	Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present)	1,5	-	-	No	210	70-80
	Spit-roast duck using rotisserie spit (where prese	1,5	-	-	No	210	60-70
	Roast veal or beef	1	2	2	No	210	60-75
	Roast pork	1	2	2	No	210	70-80
	Lamb	1	2	2	No	210	40-45
Pizza Oven	Pizza	0.5	2	1	Yes	220	15-20
	Focaccia bread	0.5	2	1	Yes	200	20-25
Baking mode	Pies / Tarts	0.5	2 or 3	1 or 2	Yes	180	25-35
	Fruit cakes	1	2 or 3	1 or 2	Yes	180	40-50
	Sponge cake made with yoghurt	0.7	2 or 3	1 or 2	Yes	170-180	45-55
	Small cakes on 2 racks	0.7	2 and 4	1 and 3	Yes	180-190	20-25
	Sponge cake	0.6	2 or 3	1 or 2	Yes	160-170	30-40
	Cream puffs on 3 racks	0.7	1, 3 and 5	1, 2 and 4	Yes	180-190	20-25
	Biscuits on 3 racks	0.7	1, 3 and 5	1, 2 and 4	Yes	180	20-25
	Filled pancakes	0.8	2	1	Yes	200	30-35
	Meringues on 3 racks	0.5	1, 3 and 5	1, 2 and 4	Yes	90	180
	Cheese puffs	0.5	2	1	Yes	210	20-25
Fast cooking	**Frozen food**						
	Pizza	0.3	2	1	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	1	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	1	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	1	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	1	-	180	25-30
	Chicken bites	0.4	2	1	-	220	15-20
	Precooked food						
	Golden chicken wings	0.4	2	1	-	200	20-25
	Fresh Food						
	Biscuits (shortcrust pastry)	0.3	2	1	-	200	15-18
	Sponge cake made with yoghurt	0.6	2	1	-	180	45
	Cheese puffs	0.2	2	1	-	210	10-12
Proving	Rising process for dough made with yeast (brioc bread, sugar pie, croissants, etc.)		2	1		40	30-60

! The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified according to personal tastes.
Oven preheating times are set as standard and may not be.

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance while barefoot or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The ventilation and heat dispersal openings must never be obstructed.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "●"/"○" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Do not perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the event of malfunctions, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Contact an authorised Service Centre (see Assistance).
- Do not rest objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
  Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, the "delayed cooking" mode (see Cooking modes) and "delayed automatic cleaning" mode (see Care and Maintenance) in particular, enable the user to organise their time efficiently.
- Always keep the oven door closed when using the BARBECUE and GRATIN modes: This will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode.
If no operations are carried out for a period of 2 minutes, the appliance automatically switches to the standby mode. The standby mode is visualised by the high luminosity "Watch Icon".
As soon as interaction with the machine resumes, the system's operating mode is restored.

Maintenance and care

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

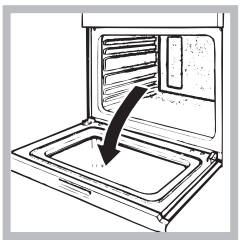
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.

- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

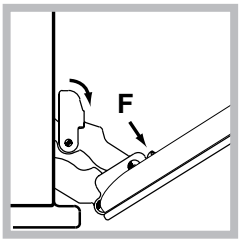
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

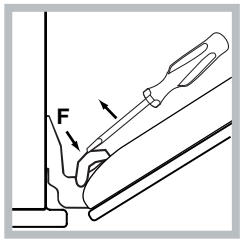
Cleaning the oven door

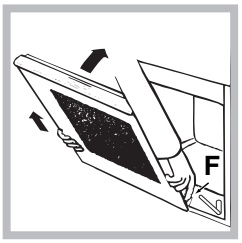
Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack. For more thorough cleaning purposes, the oven door may be removed:



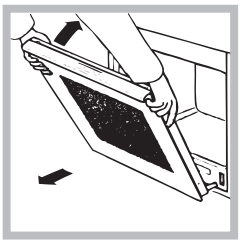
1. Open the oven door fully (see diagram);
2. Use a screwdriver to lift up and turn the small levers **F** located on the two hinges (see diagram).







3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Unlock the door by pressing on the clamps **F**, then pull the door towards you lifting it out of its seat (see diagram). *



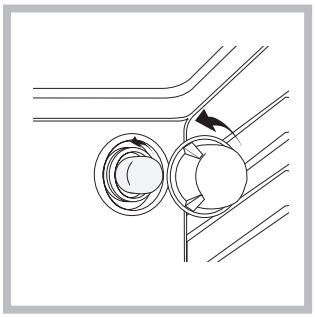
3. Grip the door on the two outer sides and close it approximately half way. Pull the door towards you, lifting it out of its seats (see diagram). *

To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Service Centre (see Assistance). We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

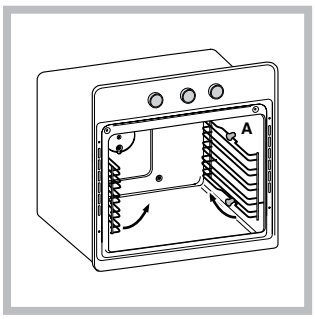
Replacing the light bulb



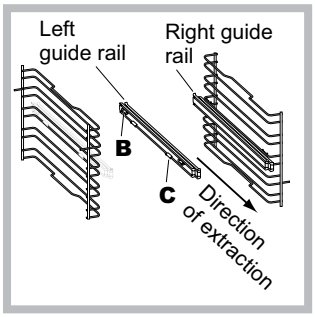
To replace the oven light bulb:
1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the glass cover (see diagram).

! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

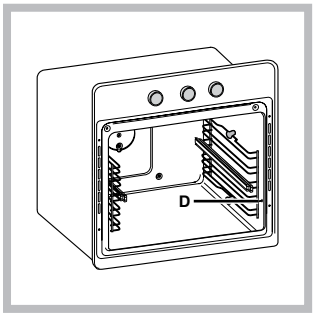
Sliding rack kit assembly



To assemble the sliding racks:
1. Remove the two frames, lifting them away from the spacers A (see figure).



2. Choose which shelf to use with the sliding rack. Paying attention to the direction in which the sliding rack is to be extracted, position joint B and then joint C on the frame.



3. Secure the two frames with the guide rails using the holes provided on the oven walls (see diagram). The holes for the left frame are situated at the top, while the holes for the right frame are at the bottom.
4. Finally, fit the frames on the spacers A.

! Do not place the sliding racks in position 5.

* Only available in certain models.

Installation

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

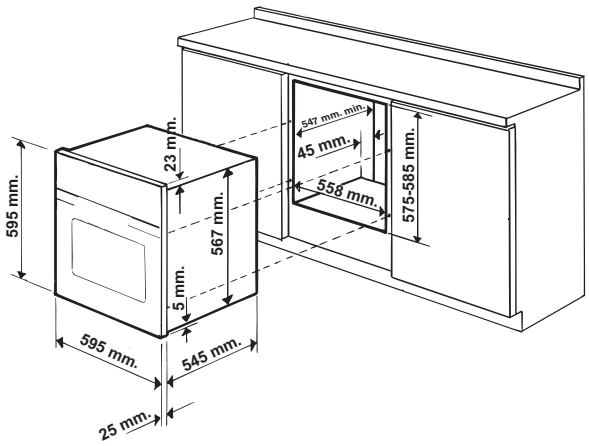
Positionnement

! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

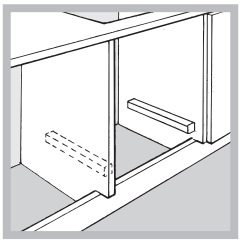
Encastrement
Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises:

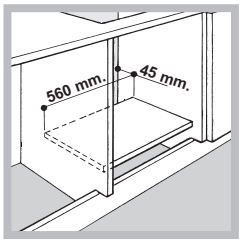
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur;
- dans le cas de meubles en plaqués bois, les colles doivent pouvoir résister à une température de 100 °C;
- la cavité du meuble pour encastrement du four, tant sous plan (voir figure) qu'en colonne , doit avoir les dimensions suivantes:



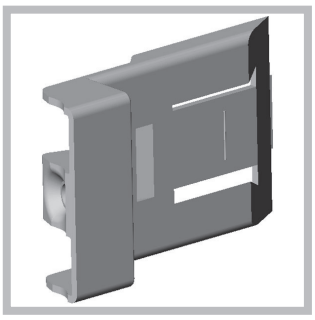
! Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées.
Les déclarations de consommation indiquées sur la plaque signalétique ont été mesurées pour ce type d'installation.

Aération
Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (voir figures).

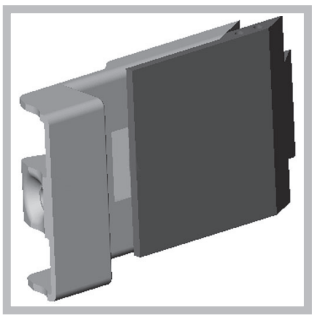




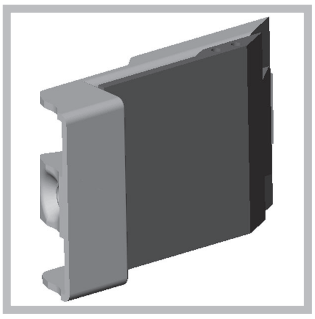
Centrage et fixation
Positionner les 4 taquets situés sur les côtés du four en face des 4 trous pratiqués sur le cadre et les régler selon l'épaisseur de la joue du meuble :*



épaisseur 20 mm : enlever la partie amovible du taquet (voir figure) ;



épaisseur 18 mm : utiliser la première rainure, comme prévu par le fabricant (voir figure) ;



épaisseur 16 mm : utiliser la deuxième rainure (voir figure).

Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrir la porte du four et visser 4 vis à bois dans les 4 trous du cadre.

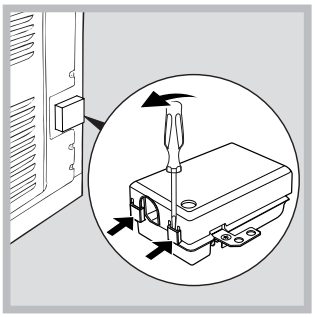
! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

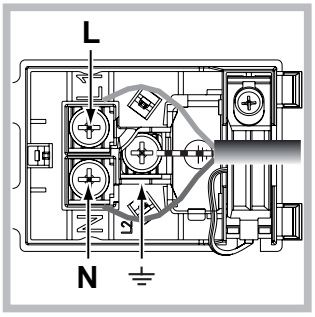
* N'existe que sur certains modèles

Raccordement électrique

Les fours munis d'un câble d'alimentation tripolaire sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil (voir ci-dessous).

Montage du câble d'alimentation





1. Pour ouvrir le bornier, faire pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirer et ouvrir le couvercle (voir figure).

2. Montage du câble d'alimentation : dévisser la vis du serre-câble ainsi que les trois vis des contacts L-N-⏚ puis fixer les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert ⏚ (voir figure).
3. Fixer le câble dans le serre-câble prévu.
4. Fermer le couvercle du bornier.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique
Montez sur le câble une prise normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques.
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

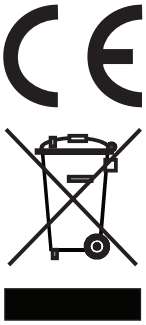
- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

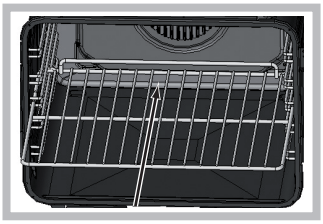
! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (voir Assistance).

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

PLAQUE SIGNALETIQUE	
Dimensions*	largeur 43,5 cm hauteur 32,4 cm profondeur 40,6 cm
Volume*	L. 58
Dimensions**	largeur 45,5 cm hauteur 32,4 cm profondeur 40,6 cm
Volume**	L. 60
Dimensions* (Avec contre-porte en verre)	largeur 43,5 cm hauteur 32,4 cm profondeur 41,5 cm
Volume* (Avec contre-porte en verre)	L. 59
Dimensions** (Avec contre-porte en verre)	largeur 45,5 cm hauteur 32,4 cm profondeur 41,5 cm
Volume** (Avec contre-porte en verre)	L. 62
Raccordements électriques	tension 220-240V~ 50Hz puissance maximum absorbée 2800W (voir plaque signalétique)
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : Traditionnel ; ☐ Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : Pâtisserie
	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : - 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. - 2002/96/CE et modifications successives. - 1275/2008 stand-by/off mode

* Uniquement pour les modèles avec glissières embouties.
** Uniquement pour les modèles avec glissières en fil.

Mise en marche et utilisation



! Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que la butée d'arrêt est bien dans la partie arrière de l'enceinte (voir photo).

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

Régler l'horloge

! Son réglage est possible que le four soit éteint ou allumé mais ceci ne correspond pas à une programmation de fin de cuisson.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "−" pour régler l'heure;
3. appuyer à nouveau sur la touche jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
4. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "−" pour régler les minutes ;
5. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer.

Programmer la minuterie

! Cette fonction ne stoppe pas la cuisson et est indépendante du fonctionnement du four; elle sert uniquement à déclencher un signal sonore à l'expiration des minutes sélectionnées.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les trois digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "−" pour régler les minutes ;
3. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer.

L'affichage du compte à rebours suivra. Un signal sonore indiquera la fin du décompte.

Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Le four se place en phase de préchauffage, l'indicateur préchauffage s'allume.
Pour modifier la température, tourner le bouton THERMOSTAT.
3. L'extinction de l'indicateur de préchauffage et le déclenchement du signal sonore indiquent la fin du préchauffage : il est temps d'enfourner les plats.
4. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :
- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES ;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT ;
- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson.
(voir programmes de cuisson) ;
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".
5. Au bout de deux heures le four s'éteint tout seul : ce délai est présélectionné pour des raisons de sécurité sur tous les programmes de cuisson.
Il est possible de modifier la durée de cuisson
(voir programmes de cuisson).
6. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

! Aucun préchauffage n'est prévu pour les programmes FAST COOKING et BARBECUE.
! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.
! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Système de refroidissement
Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four. Pour le programme FAST COOKING le système se met automatiquement en marche dix minutes après le démarrage. Pour le programme PATISSERIE, il ne démarre qu'à four chaud.

! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

Eclairage du four
Four éteint, la lampe peut être allumée à tout moment par pression sur la touche .

Programmes

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 40°C et 250°C au choix.
Pour le programme BARBECUE la valeur présélectionnée est un niveau de puissance exprimé en %. Il peut lui aussi être réglé manuellement.

Programme **FOUR TRADITION**
Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.

Programme **MULTICUISSON**
La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

Programme **BARBECUE**
Tourner le bouton THERMOSTAT, l'afficheur indique les niveaux de puissance sélectionnables qui vont de 50% à 100%. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. Cuisson porte du four fermée.

Programme **GRATIN**
L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

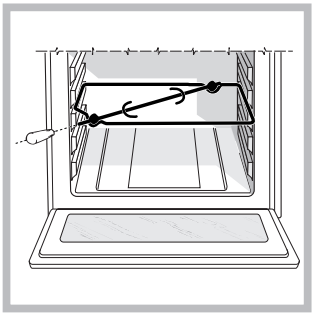
Programme **FOUR PIZZA**
Cette combinaison permet une montée en température rapide avec un fort apport de chaleur provenant surtout de la sole. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, ne pas oublier de les changer de place à mi-cuisson.

Programme **FOUR PÂTISSERIE**
Ce programme est particulièrement indiqué pour la cuisson de mets délicats (comme des gâteaux levés par ex.) et certains petits-fours sur trois niveaux en même temps.

Programme **FAST COOKING**
Pas besoin de préchauffage. Ce programme est tout particulièrement recommandé pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits). Pour obtenir d'excellents résultats, n'enfourner que sur un seul niveau.

Programme **ETUVE**
Le four atteint et maintient une température de 40°C quelle que soit la position du bouton THERMOSTAT. Ce programme est idéal pour le levage de pâtes à base de levure de boulanger.

Tournebroche*



Pour actionner le tournebroche (voir figure), procéder comme suit :
1. placer la lèchefrite au niveau 1 ;
2. placer le berceau au niveau 3 et encastrer le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte ;
3. pour actionner le tournebroche sélectionner les programmes ou ;

Comment programmer une cuisson

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné un programme de cuisson.

Programmer la durée de cuisson

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les trois digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "−" et régler la durée désirée ;
3. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer ;
4. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.

- Exemple : il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

Programmer la fin d'une cuisson

! La programmation d'une fin de cuisson n'est possible qu'après avoir sélectionné une durée de cuisson.

1. Suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée ;
2. appuyer ensuite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
3. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "−" et régler l'heure ;
4. appuyer à nouveau sur la touche jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
5. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "−" et régler les minutes ;
6. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer ;
7. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.

Les icônes et éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée.
Pour annuler une programmation, amener le bouton PROGRAMMES sur "0".

Conseils de cuisson

! Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1et 5: ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats.

! Pour les cuissons BARBECUE et GRATIN, notamment au tournebroche, placer la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les graisses ou jus de cuisson.

MULTICUISSON

- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

BARBECUE

- Placer la grille au gradin 3 ou 4, enfourner les plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

FOUR PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four.
  En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarelle qu'à mi-cuisson.

* N'existe que sur certains modèles

Tableau de cuisson

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement		Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
			glissières standard	glissières coulissantes			
Four Tradition	Canard	1,5	2	1	oui	200-210	70-80
	Poulet	1,5	2	1	oui	200-210	60-70
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	1	oui	200	70-75
	Rôti de porc	1	2	1	oui	200-210	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	2	1	oui	180	15-20
	Tartes	1	2	1	oui	180	30-35
Multicuisson	Pizza sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	oui	220-230	20-25
	Tartes sur 2 niveaux/gâteaux sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	oui	180	30-35
	Génoise sur 2 niveaux (sur plateau émaillé)		2 et 4	1 et 3	oui	170	20-25
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	1 et 2/3	1 et 3	oui	200-210	65-75
	Agneau	1	2	1	oui	190-200	45-50
	Maquereau	1	1 ou 2	1	oui	180	30-35
	Lasagnes	1	2	1	oui	190-200	35-40
	Choux sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	oui	190	20-25
	Biscuits sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	oui	190	10-20
	Friands au fromage sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	oui	210	20-25
	Tartes salées		1 et 3	1 et 3	oui	200	20-30
Barbecue	Maquereaux	1	4	3	non	100%	15-20
	Soles et seiches	0,7	4	3	non	100%	10-15
	Brochettes de calmars et crevettes	0,7	4	3	non	100%	8-10
	Tranches de colin	0,7	4	3	non	100%	10-15
	Légumes grillés	0,5	3 ou 4	2 ou 3	non	100%	15-20
	Côte de veau	0,8	4	3	non	100%	15-20
	Saucisses	0,7	4	3	non	100%	15-20
	Hamburgers	4 ou 5	4	3	non	100%	10-12
	Croque-monsieur ou toasts	4 ou 6	4	3	non	100%	3-5
	Poulet rôti au tournebroche (si présent)	1	-	-	non	100% 100	70-80
	Agneau rôti au tournebroche (si présent)	1	-	-	non	%	70-80
Gratin	Poulet grillé	1,5	2	2	non	210	55-60
	Seiches	1	2	2	non	200	30-35
	Poulet rôti au tournebroche (si présent)	1,5	-	-	non	210	70-80
	Canard rôti au tournebroche (si présent)	1,5	-	-	non	210	60-70
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	2	non	210	60-75
	Rôti de porc	1	2	2	non	210	70-80
	Agneau	1	2	2	non	210	40-45
Four Pizza	Pizza	0,5	2	1	oui	220	15-20
	Fougasses	0,5	2	1	oui	200	20-25
Four Pâtisserie	Tartes	0,5	2 ou 3	1 ou 2	oui	180	25-35
	Tarte aux fruits	1	2 ou 3	1 ou 2	oui	180	40-50
	Cake aux fruits	0,7	2 ou 3	1 ou 2	oui	170-180	45-55
	Petits gâteaux sur 2 niveaux	0,7	2 et 4	1 et 3	oui	180-190	20-25
	Génoise	0,6	2 ou 3	1 ou 2	oui	160-170	30-40
	Choux sur 3 niveaux	0,7	1, 3 et 5	1, 2 et 4	oui	180-190	20-25
	Biscuits sur 3 niveaux	0,7	1, 3 et 5	1, 2 et 4	oui	180	20-25
	Crêpes farcies	0,8	2	1	oui	200	30-35
	Meringues sur 3 niveaux	0,5	1, 3 et 5	1, 2 et 4	oui	90	180
	Friands au fromage	0,5	2	1	oui	210	20-25
Fast cooking	**Surgelés**						
	Pizza	0,3	2	1	-	250	12
	Mélange de courgettes et crevettes en croûte	0,4	2	1	-	200	20
	Feuilleté aux épinards	0,5	2	1	-	220	30-35
	Chaussons salés	0,3	2	1	-	200	25
	Lasagnes	0,5	2	1	-	200	35
	Petits pains dorés	0,4	2	1	-	180	25-30
	Poulet en morceaux	0,4	2	1	-	220	15-20
	Précuits						
	Ailes de poulet dorées	0,4	2	1	-	200	20-25
	Aliments Frais						
	Biscuits (pâte brisée)	0,3	2	1	-	200	15-18
	Cake aux fruits	0,6	2	1	-	180	45
	Friands au fromage	0,2	2	1	-	210	10-12
Etuve	Levage de pâtes à base de levure de boulanger (brioches, pain, tarte au sucre, croissants, etc.)		2	1		40	30-60

! Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont

Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit à l'abri, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer le four, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés de l'appareil.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.
- En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Toujours saisir la poignée en son milieu: elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four: si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôler toujours que les boutons sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas tirer sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (voir Assistance).
- Ne pas poser d'objets sur la porte du four ouverte.
- Éviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/CEE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
  Les consommateurs pourront confier leur appareil usagé au service de collecte des collectivités locales ou de leurs groupements, ou si la législation nationale le permet, le rendre au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil similaire.
  Tous les principaux fabricants d'appareils ménagers travaillent activement dans la création et la gestion de systèmes de collecte et d'enlèvement des appareils usagés.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la «cuisson différée» (voir Programmes) et le «nettoyage automatique différé» (voir Nettoyage et entretien), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour les cuissons au BARBECUE et au GRATIN, nous conseillons de garder la porte du four fermée: les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

! Ce produit est conforme à la nouvelle Directive européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby.
Sans opérations pendant 2 minutes, l'appareil se place automatiquement en mode veille.
Le mode standby est signalé par l'intense luminosité de l'"icône horloge".
A la moindre intervention sur l'appareil, le système se remet en mode de fonctionnement normal.

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

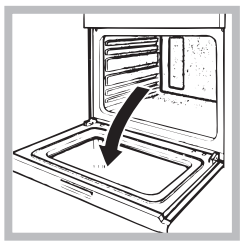
- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.

- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.
- Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle, sauf les glissières coulissantes.

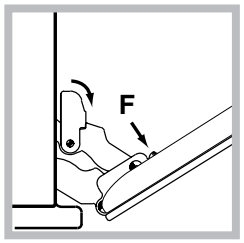
! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

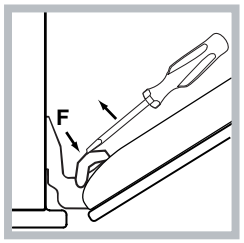
Nettoyage de la porte

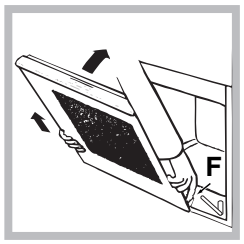
Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre. Pour nettoyer plus à fond, il est possible de déposer la porte du four :



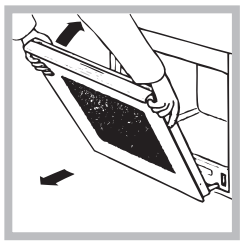
1. ouvrir la porte complètement (voir figure);
2. à l'aide d'un tournevis, soulever et faire pivoter les leviers **F** situés sur les deux charnières (voir figure);







3. saisissez la porte par les côtés, refermez-la lentement mais pas complètement. Appuyez sur les arrêts **F**, puis tirez la porte vers vous en la dégageant de ses charnières (voir figure). *



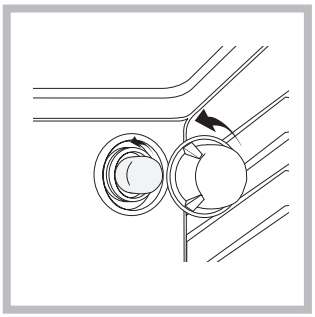
3. saisir la porte par les côtés, la refermer lentement mais pas complètement. Tirer ensuite la porte vers soi en la dégageant des charnières (voir figure). *

To replace the door, reverse this sequence.

Contrôle des joints

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile (voir Assistance). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

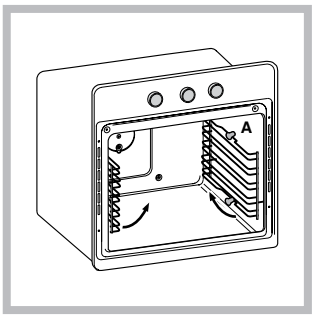
Remplacement de l'ampoule d'éclairage



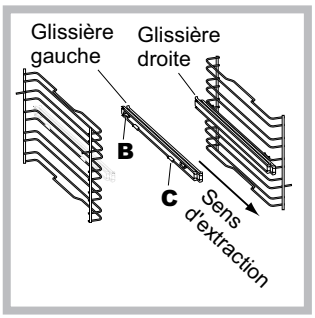
Pour changer l'ampoule d'éclairage du four:
1. Dévissez le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : puissance 25 W, culot E 14.
3. Remontez le couvercle à sa place (voir figure).

! Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

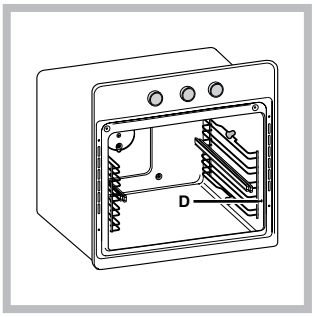
Montage du Kit glissières



Pour monter les glissières coulissantes :
1. Retirer les deux cadres en les dégageant des entretoises A (voir figure).



2. Choisir le niveau sur lequel monter la glissière coulissante. Positionner sur le cadre d'abord le dispositif de fixation B puis le C en veillant à bien respecter le sens d'extraction de la glissière.



3. Fixer les deux cadres avec glissières assemblées dans les trous prévus sur les parois du four (voir figure). Les trous pour le cadre de gauche sont placés en haut tandis que les trous pour celui de droite sont placés en bas.
4. Emboîter enfin les cadres sur les entretoises A.

! Ne pas introduire les glissières coulissantes au niveau 5.

* N'existe que sur certains modèles

Instalación

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

Colocación

! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar respetando las normas para la recolección de residuos (ver Precauciones y consejos).

! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

Positionnement

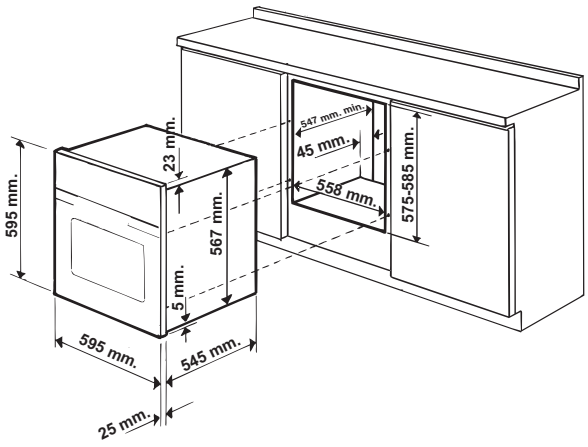
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

- Los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor
- En el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C
- para empotrar el horno, ya sea cuando se instala **bajo encimera** (ver la figura) o en **columna**, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:

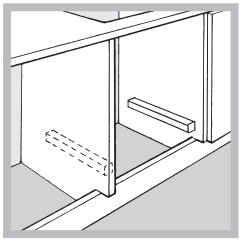


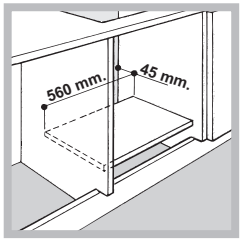
* Presente sólo en algunos modelos.

! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas.
El consumo declarado en la placa de características ha sido medido en una instalación de este tipo.

Aireación

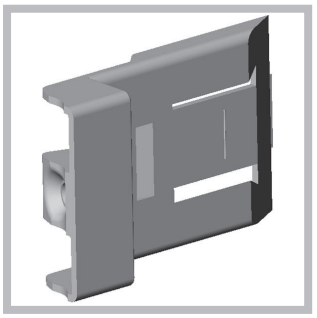
Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (ver las figuras).



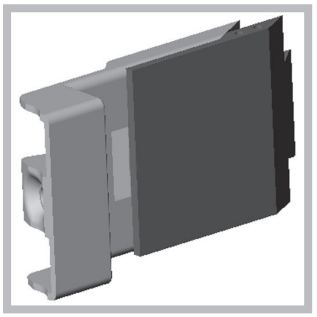


Centrado y fijación

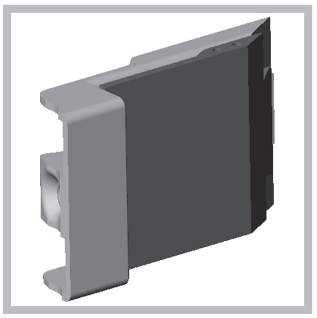
Regule los 4 tacos ubicados en la parte lateral del horno en coincidencia con los 4 orificios que se encuentran en el marco, según el espesor del costado del mueble:*



espesor de 20 mm: quite la parte móvil del taco (ver la figura);



espesor de 18 mm: utilice la primera ranura, ya predispuesta por el fabricante (ver la figura);



espesor de 16 mm: utilice la segunda ranura (ver la figura).

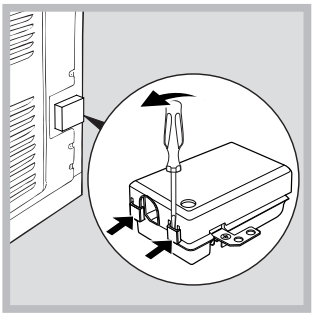
Para fijar el aparato al mueble: abra la puerta del horno y enrosque 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco.

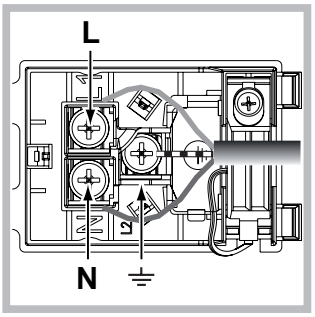
! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

Conexión eléctrica

Los hornos que poseen cable de alimentación tripolar, son fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características que se encuentra en el aparato (ver más adelante).

Montaje del cable de alimentación eléctrica





1. Abrir el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tirar y abrir (ver la figura).

2. Instalar el cable de alimentación eléctrica: Aflojar el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tres tornillos de los contactos L-N-⏚ y luego fijar los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L) y Amarillo-Verde ⏚ (ver la figura).
3. Fijar el cable en el correspondiente sujetacable.
4. Cerrar la tapa del panel de bornes.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (ver al costado).
En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente (por ejemplo, la parte posterior del horno).

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

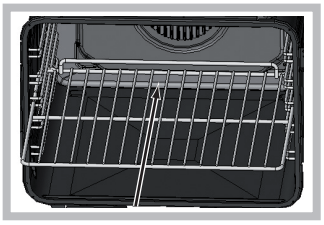
! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (ver Asistencia).

! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

DATOS TÉCNICOS	
Dimensiones*	ancho 43,5 cm altura 32,4 cm profundidad 40,6 cm
Volumen*	litros 58
Dimensiones**	ancho 45,5 cm altura 32,4 cm profundidad 40,6 cm
Volumen**	litros 60
Dimensiones* (Con contrapuerta de vidrio)	ancho 43,5 cm altura 32,4 cm profundidad 41,5 cm
Volumen* (Con contrapuerta de vidrio)	litros 59
Dimensiones** (Con contrapuerta de vidrio)	ancho 45,5 cm altura32,4 cm profundidad 41,5 cm
Volumen** (Con contrapuerta de vidrio)	litros 62
Conexiones eléctricas	voltaje 220-240V~ 50Hz potencia máxima absorbida 2800W (ver la placa de características)
ENERGY LABEL	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energía por convección Natural – función de calentamiento: ☐ Tradicional; Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento: 🖹 Pastelería
CE	Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias: - 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones. - 2002/96/CE y posteriores modificaciones. - 1275/2008 stand-by/off mode

* Uniquement pour les modèles avec glissières embouties.
** Uniquement pour les modèles avec glissières en fil.

Puesta en funcionamiento y uso



! Cuando introduzca la parrilla, controle que el tope esté en la parte posterior de la cavidad (ver la imagen).

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

Puesta en hora del reloj

! Se puede realizar con el horno encendido o apagado, pero no, si se ha programado el final de una cocción.

1. Presione varias veces el botón hasta que centelleen el icono y las dos cifras en el DISPLAY;
2. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "−" para regular la hora;
3. presione de nuevo el botón hasta que centelleen los otros dos números en el DISPLAY;
4. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "−" para regular los minutos;
5. pulse nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas.

Programar el contador de minutos

! Esta función no interrumpe la cocción y prescinde del uso del horno; permite sólo accionar la señal sonora cuando se cumplen los minutos fijados.

1. Presione varias veces el botón hasta que centelleen el icono y las tres cifras en el DISPLAY;
2. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "−" para regular los minutos;
3. pulse nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas.

Continuará la visualización de la cuenta al revés, al final de la cual se accionará la señal sonora.

Poner en funcionamiento el horno

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. El horno entra en la fase de precalentamiento, el indicador de precalentamiento se iluminará. Es posible modificar la temperatura girando el mando TERMOSTATO.
3. Cuando se apaga el indicador de precalentamiento y se escucha una señal sonora, el precalentamiento ha finalizado: introduzca los alimentos.
4. Durante la cocción es posible:

- modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;
- modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
- programar la duración y la hora de finalización de la cocción (ver programas de cocción);
- interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición "0".

5. Después de dos horas, el horno se apagará automáticamente: dicho tiempo ha sido fijado por motivos de seguridad en todos los programas de cocción.
Es posible modificar la duración de la cocción
(ver programas de cocción).
6. El aparato posee un sistema que, en el caso de interrupción de la corriente eléctrica, si la temperatura del horno no descendió demasiado, reactiva el programa desde el punto en el cual fue interrumpido. En cambio, las programaciones que están esperando comenzar, no se restablecen cuando retorna la corriente y deben volver a ser programadas.

! En los programas COCCIÓN RÁPIDA y BARBACOA no está previsto el precalentamiento.
! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.
! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Ventilación de enfriamiento
Para lograr una disminución de la temperatura externa, un ventilador de enfriamiento genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno. En el programa COCCIÓN RÁPIDA el ventilador se activa automáticamente después de diez minutos del comienzo. En el programa PASTELERÍA comienza a funcionar sólo cuando el horno está caliente.

! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

Luz del horno
Con el horno apagado, la bombilla se puede encender en cualquier momento, pulsando el botón .

Programas

! Todos los programas de cocción tienen una temperatura de cocción prefijada. La misma se puede modificar manualmente eligiendo un valor entre 40°C y 250°C.
En el programa BARBACOA, el valor prefijado es un nivel de potencia expresado en %. Dicho valor también puede ser regulado manualmente.

Programa **HORNO TRADICIONAL**
Con esta cocción tradicional es mejor utilizar una sola bandeja: si se utilizan varias bandejas se produce una mala distribución de la temperatura.

Programa **MULTICOCCIÓN**
Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y dora la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos niveles simultáneamente.

Programa **BARBACOA**
Girando el mando TERMOSTATO, el display indicará los posibles niveles de potencia que van desde 50% hasta 100%. La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programa **GRATINADO**
Une a la irradiación térmica unidireccional, la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Utilice el horno con la puerta cerrada.

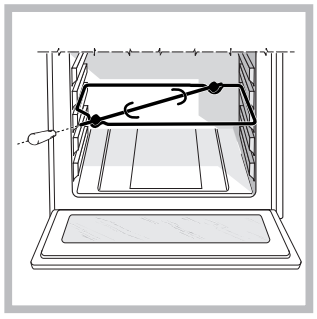
Programa **HORNO PIZZA**
Esta combinación permite un rápido calentamiento del horno, con un fuerte aporte de calor preferentemente desde abajo. Cuando utilice más de una bandeja a la vez, en la mitad de la cocción es necesario intercambiar sus posiciones.

Programa **HORNO PASTELERÍA**
Este programa es aconsejable para la cocción de alimentos delicados (por ej. las tortas que necesitan leudado) y algunas preparaciones "mignon" en 3 bandejas simultáneamente.

Programa **COCINA RÁPIDA**
El programa no necesita precalentamiento. Este programa es particularmente indicado para cocciones veloces de alimentos congelados o precocidos. Los mejores resultados se obtienen utilizando un solo nivel.

Programa **LEUDADO**
El horno alcanza y mantiene una temperatura de 40ºC independientemente de la posición en la que se encuentra el mando TERMOSTATO. Este programa es ideal para leudar los amasijos que contienen levadura natural.

Asador giratorio*



Para accionar el asador rotativo (ver la figura) proceder del siguiente modo:
1. coloque la grasera en la posición 1;
2. coloque el soporte del asador rotativo en la posición 3 e introduzca el espetón en el orificio correspondiente ubicado en la pared posterior del horno;
3. accione el asador automático seleccionando los programas o ;

Programar la cocción
! La programación es posible sólo después de haber seleccionado un programa de cocción.

Programar la duración de la cocción
1. Presione varias veces el botón hasta que centelleen el icono y las tres cifras en el DISPLAY;
2. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "**+**" y "**−**" para regular el tiempo deseado;
3. pulse nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas;
4. una vez cumplido ese tiempo, en el display aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá una señal sonora.
- Ejemplo: son las 9:00 horas y se programa una duración de 1 hora y 15 minutos. El programa se detiene automáticamente a las 10:15 horas.

Programar el final de una cocción
! La programación del final de una cocción es posible sólo después de haber fijado la duración de la cocción.

1. Siga el procedimiento de 1 a 3 descrito para la duración;
2. luego presione el botón hasta que centelleen el icono y las dos cifras en el DISPLAY;
3. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "**+**" y "**−**" para regular la hora;
4. presione de nuevo el botón hasta que centelleen los otros dos números en el DISPLAY;
5. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "**+**" y "**−**" para regular los minutos;
6. pulse nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas;
7. una vez cumplido ese tiempo, en el display aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá una señal sonora.

Los iconos y encendidos indican que se ha realizado una programación. En el DISPLAY se visualizan alternativamente la hora de finalización de la cocción y la duración.
Para anular una programación, gire el mando PROGRAMAS hasta la posición "0".

Consejos prácticos para cocinar
! En las cocciones ventiladas no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente lo cual podría producir quemaduras de las comidas delicadas.

! En las cocciones BARBACOA y GRATIN, si se utiliza el asador automático, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

MULTICOCCIÓN
- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

BARBACOA
- Introduzca la parrilla en la posición 3 o 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

HORNO PIZZA
- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno. Utilizando la grasera aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

* Presente sólo en algunos modelos.

ES

Tabla de cocción

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posición de las bandejas		Precalentamiento	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
			guías Estándar	guías deslizables			
Horno Tradicional	Pato	1,5	2	1	si	200-210	70-80
	Pollo	1,5	2	1	si	200-210	60-70
	Asado de ternera o de vaca	1	2	1	si	200	70-75
	Asado de cerdo	1	2	1	si	200-210	70-80
	Bizcochos (de pastaflora)	-	2	1	si	180	15-20
	Tortas glaseadas	1	2	1	si	180	30-35
Multicocción	Pizza en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	si	220-230	20-25
	Tortas glaseadas en 2 niveles/tortas en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	si	180	30-35
	Bizcocho en 2 niveles (sobre una grasera)		2 y 4	1 y 3	si	170	20-25
	Pollo asado + patatas	1+1	1 y 2/3	1 y 3	si	200-210	65-75
	Cordero	1	2	1	si	190-200	45-50
	Caballa	1	1 o2	1	si	180	30-35
	Lasañas	1	2	1	si	190-200	35-40
	Hojaldre relleno con crema en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	si	190	20-25
	Bizcochos en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	si	190	10-20
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso en 2 nive		2 y 4	1 y 3	si	210	20-25
	Tortas saladas		1 y 3	1 y 3	si	200	20-30
Barbacoa	Caballa	1	4	3	no	100%	15-20
	Lenguados y sepias	0,7	4	3	no	100%	10-15
	Broquetas de calamares y cangrejos	0,7	4	3	no	100%	8-10
	Filete de merluza	0,7	4	3	no	100%	10-15
	Verduras a la parrilla	0,5	3 o 4	2 o 3	no	100%	15-20
	Bistec de ternera	0,8	4	3	no	100%	15-20
	Salchichas	0,7	4	3	no	100%	15-20
	Hamburguesas	n.° 4 o 5	4	3	no	100%	10-12
	Bocadillo caliente con jamón y queso (o pan tosta	n.° 4 o 6	4	3	no	100%	3-5
	Pollo asado con asador automático (cuando existe	1	-	-	no	100%	70-80
	Cordero asado con asador automático (cuando exis	1	-	-	no	100%	70-80
Gratin	Pollo a la parrilla	1,5	2	2	no	210	55-60
	Sepias	1	2	2	no	200	30-35
	Pollo asado con asador automático (cuando existe	1,5	-	-	no	210	70-80
	Pato asado con asador automático (cuando existe	1,5	-	-	no	210	60-70
	Asado de ternera o de vaca	1	2	2	no	210	60-75
	Asado de cerdo	1	2	2	no	210	70-80
	Cordero	1	2	2	no	210	40-45
Horno Pizza	Pizza	0,5	2	1	si	220	15-20
	Hogazas	0,5	2	1	si	200	20-25
Horno Pastelería	Tortas glaseadas	0,5	2 o 3	1 o 2	si	180	25-35
	Torta de fruta	1	2 o 3	1 o 2	si	180	40-50
	Plum-cake	0,7	2 o 3	1 o 2	si	170-180	45-55
	Tortas pequeñas en 2 niveles	0,7	2 y 4	1 y 3	si	180-190	20-25
	Bizcocho	0,6	2 o 3	1 o 2	si	160-170	30-40
	Hojaldre relleno con crema en 3 niveles	0,7	1 y 3 y 5	1 y 2 y 4	si	180-190	20-25
	Bizcochos en 3 niveles	0,7	1 y 3 y 5	1 y 2 y 4	si	180	20-25
	Crepes rellenos	0,8	2	1	si	200	30-35
	Merengue en 3 niveles	0,5	1 y 3 y 5	1 y 2 y 4	si	90	180
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso	0,5	2	1	si	210	20-25
Cocción rápida	**Alimentos congelados**						
	Pizza	0.3	2	1	-	250	12
	Mixto de calabacín y cangrejos	0.4	2	1	-	200	20
	Torta rústica de espinaca	0.5	2	1	-	220	30-35
	Panzerotti (ravioles grandes italianos)	0.3	2	1	-	200	25
	Lasañas	0.5	2	1	-	200	35
	Panecillos dorados	0.4	2	1	-	180	25-30
	Bocaditos de pollo	0.4	2	1	-	220	15-20
	Precocidos						
	Alas de pollo doradas	0.4	2	1	-	200	20-25
	Alimentos Frescos						
	Bizcochos (de pastaflora)	0.3	2	1	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	1	-	180	45
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso	0.2	2	1	-	210	10-12
Leudado	Leudado de los amasijos con levadura natural (brioche, pan, torta de azúcar, croissant, etc.)		2	1		40	30-60

! Los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales.
La duración del precalentamiento del horno está prefijada y no se puede modificar manualmente.

Precauciones y consejos

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad.
Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.
- Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: en los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición "●"/"○".
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- No apoye objetos sobre la puerta del horno abierta.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.
  El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eleminación de su electrodoméstico viejo.

Ahorrar y respetar el medioambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas. Las opciones de programación, en especial, la "cocción retrasada" (ver Programas) y la "limpieza automática retrasada" (ver Mantenimiento y cuidados), le permitirán organizarse en ese sentido.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones en BARBACOA y GRATIN con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

! Este producto satisface los requisitos impuestos por la nueva Directiva Europea sobre la limitación del consumo de energía en modo de espera o stand by.
Si no se realizan operaciones durante 2 minutos, el aparato se dispone de modo automático en standby.
El modo standby se indica con el "Icono Reloj" con intensidad luminosa elevada.
Cuando el aparato se utiliza nuevamente, el sistema vuelve al modo operativo.

Mantenimiento y cuidados

Cortar la corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

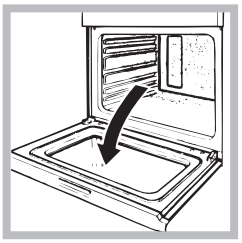
- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.

- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla, incluso en lavavajillas, con excepción de las guías deslizables.

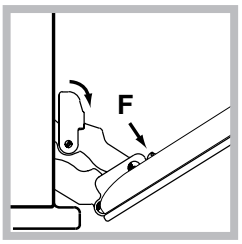
! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

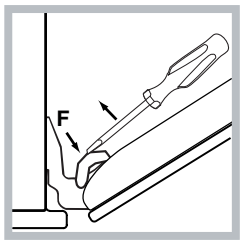
Limpiar la puerta

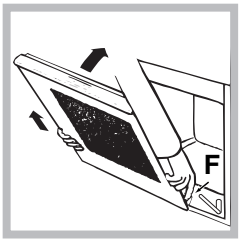
Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.
Para lograr una limpieza más profunda es posible desmontar la puerta del horno:



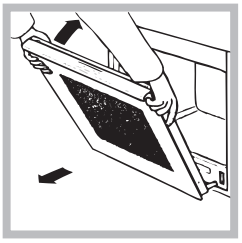
1. para ello, abra completamente la puerta (ver la figura);
2. utilizando un destornillador, levante y gire las palancas **F** ubicadas en las dos bisagras (ver la figura);







3. sujete la puerta de los costados externos y ciérrela lenta pero no completamente. Presione los sujetadores "**F**", luego tire la puerta hacia sí mismo, extrayéndola de las bisagras (ver la figura). *

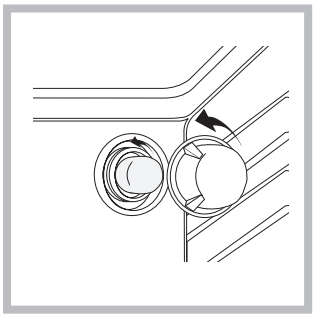


3. sujete la puerta de los costados externos y cerrarla lenta pero no completamente. Luego tire la puerta hacia afuera, sacándola de la bisagra (ver la figura). *

Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

Controlar las juntas
Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (ver Asistencia). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

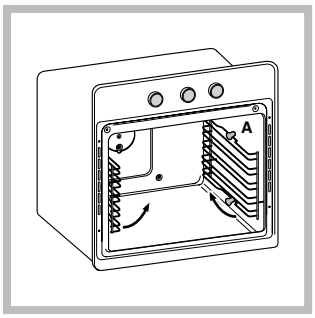
Sustituir la bombilla



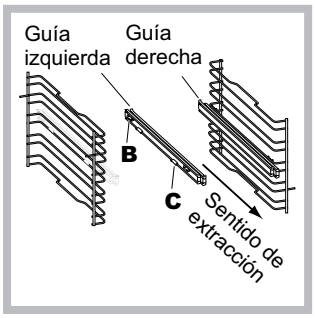
Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:
1. Desenrosque la tapa de vidrio del portalámpara.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa (ver la figura).

! No utilice la lámpara del horno para iluminar ambientes.

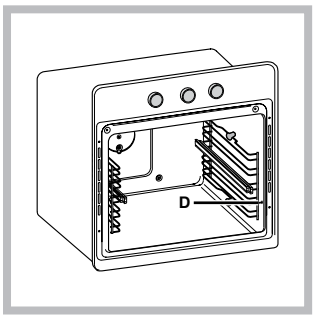
Montaje del Kit Guías Deslizables



Para montar las guías deslizables:
1. Quite los dos bastidores extrayéndolos de los distanciadores A (ver la figura).



2. Elija el nivel en el que va a introducir la guía deslizable. Prestando atención al sentido de extracción de dicha guía, coloque sobre el bastidor la ensambladura B primero y luego la C.



3. Fije los dos bastidores, con las guías montadas, en los orificios correspondientes ubicados en las paredes del horno (ver la figura). Los orificios para el bastidor izquierdo están ubicados arriba, mientras que los orificios para el derecho están abajo.
4. Por último, encastre los bastidores en los distanciadores A.

! No coloque las guías deslizables en la posición 5.

* Presente sólo en algunos modelos.

Instalação

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

Posicionamento

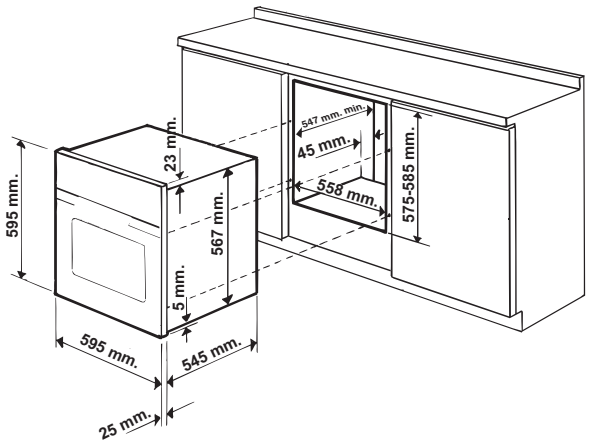
! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (veja em Precauções e Conselhos).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

! Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em local permanentemente ventilado segundo a posição de Normas em vigor. Devem ser observados os seguintes requisitos:

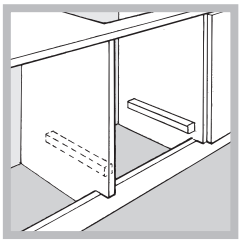
Encaixe
Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas:

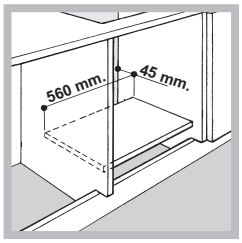
- os painéis adjacentes ao forno devem ser de material resistente ao calor;
- no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas devem ser resistentes à temperatura de 100°C.
- para encaixar o forno, quer no caso de instalação sob uma banca (veja a figura) quer em coluna, o móvel deve ter as seguintes medidas:



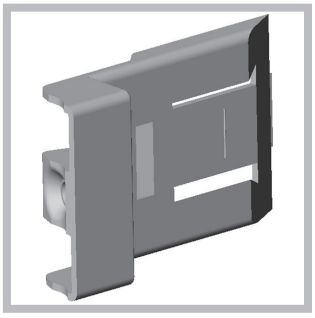
! Depois de ter encaixado o aparelho, não deve ser possível contacto com as partes eléctricas.
As declarações de consumo indicadas na placa das características foram medidas com este tipo de instalação.

Ventilação
Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (veja as figuras).

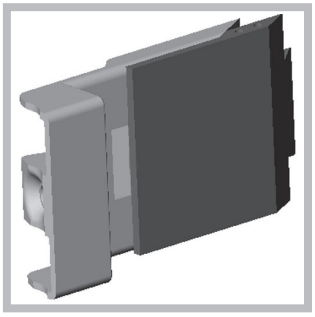




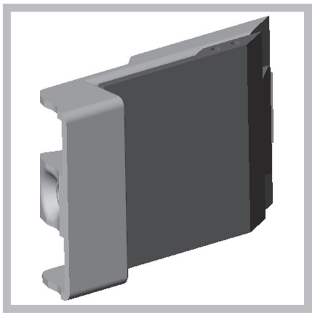
Colocar no centro e prender
Regule os 4 calços situados aos lados do forno, em correspondência aos 4 furos na moldura ao redor, em função da espessura da lateral do móvel:*



20 mm de espessura: retire a parte móvel do calço (veja a figura);



18 mm de espessura: utilize a primeira cavidade, da maneira já preparada pelo fabricante (veja a figura);



16 mm de espessura: utilize a segunda cavidade (veja a figura).

Para prender o aparelho no móvel: abra a porta do forno e atarraxe 4 parafusos na madeira, nos 4 furos situados na moldura ao redor.

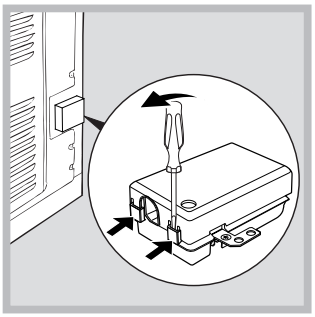
! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

***** Há somente em alguns modelos.

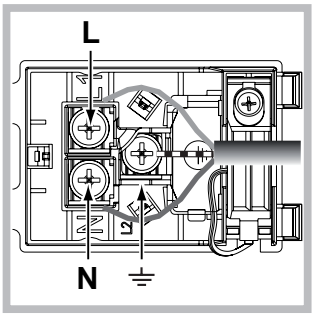
Ligação eléctrica

Os fornos equipados com cabo de fornecimento com três pólo, são preparados para funcionar com corrente alternada na tensão e frequência de fornecimento indicadas na placa de identificação situada no aparelho (veja a seguir).

Montagem do cabo de fornecimento



1. Para abrir a caixa de terminais faça alavanca com uma chave de parafuso nas linguetas aos lados da tampa: puxe e abra a tampa (veja a figura).



2. Instale o cabo de alimentação: desatarraxe o parafuso do grampo do cabo e os três parafusos dos contactos L-N-⏚ e, em seguida, prenda os fios embaixo das cabeças dos parafusos a obedecer as cores: Azul (N) Castanho (L) Amarelo-Verde ⏚ (veja a figura).
3. Prenda o cabo no respectivo grampo.
4. Feche a tampa da caixa dos terminais.

Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (veja ao lado). No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente (por exemplo, a parte traseira do forno).

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

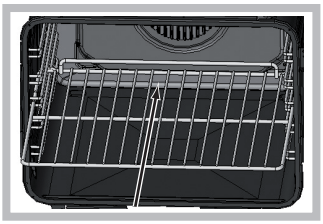
! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (veja a Assistência Técnica).

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Medidas*	largura cm 43,5 altura cm 32,4 profundidade cm 40,6
Volume*	lt. 58
Medidas**	largura cm 45,5 altura cm 32,4 profundidade cm 40,6
Volume**	lt. 60
Medidas* (Com contra-porta de vidro)	largura cm 43,5 altura cm 32,4 profundidade cm 41,5
Volume* (Con controporta in vetro)	lt. 59
Medidas** (Com contra-porta de vidro)	largura cm 45,5 altura cm 32,4 profundidade cm 41,5
Volume** (Con controporta in vetro)	Litros 62
Ligações eléctricas	Tensão de 220/240 V~ 50Hz potência máxima absorvida 2800W (ver quadro das características)
ETIQUETA DE ENERGIA	Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energia com convecção Natural - função de aquecimento: ☐ Tradicional; Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento: 🍰 Pastéis.
CE 	- 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 (Gás) e posteriores modificações. - 2002/96/CEE e posteriores modificações. - 1275/2008 stand-by/off mode.

* Apenas para modelos com guias integradas.
** Apenas para modelos com guias em fio.

Início e utilização



! Ao inserir a grelha, assegurar-se de que o pino esteja na parte posterior da cavidade (ver imagem).

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

Acertar o relógio

! Pode-se configurar, quando o forno estiver apagado, ou mesmo quando estiver aceso, mas não programar o fim de uma cozedura.

1. Premir várias vezes a tecla até o ícone e os primeiros dois dígitos piscarem no DISPLAY;
2. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em "+" e "−" para acertar a hora;
3. carregue novamente na tecla até os outros dois dígitos piscarem no DISPLAY;
4. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em "+" e "−" para acertar os minutos;
5. carregue outra vez na tecla para confirmar.

Programe o contador de minutos

! Esta função não interrompe a cozedura e prescinde do uso do forno; permite apenas accionar o sinal acústico quando terminarem os minutos programados.

1. Carregue várias vezes na tecla até o ícone e os primeiros três dígitos piscarem no DISPLAY;
2. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em "+" e "−" para acertar os minutos;
3. carregue novamente na tecla para confirmar.

Seguirá a visualização da contagem regressiva, ao fim da qual o aparelho emitirá um sinal acústico.

Início do forno

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. O forno entra na fase de pré-aquecimento, o indicador do pré-aquecimento acende-se.

É possível modificar a temperatura se rodar o selector do TERMÓSTATO.

3. Quando o indicador do pré-aquecimento se desligar e se ouvir um sinal acústico, o pré-aquecimento terá sido completado: coloque os alimentos no forno.
4. Durante a cozedura é sempre possível:

- modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
- modificar a temperatura mediante o selector do TERMÓSTATO;
- programar a duração e a hora de final da cozedura.

(veja Programas de cozedura);

- interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição "0".

5. Depois de passarem duas horas, o forno apaga-se automaticamente: este prazo é pré-configurado por motivos de segurança em todos os programas de cozedura.

É possível modificar a duração da cozedura (veja Programas de cozedura).

6. No caso de uma interrupção do fornecimento eléctrico, se a temperatura do forno não baixar demais, o aparelho é equipado com um sistema que reactiva o programa desde o ponto em que tiver sido interrompido. Por outro lado, as programações para início posterior não serão reiniciadas quando a alimentação eléctrica for restabelecida, mas deverão ser programadas novamente.

! Para os programas de FAST COOKING e BARBECUE não há aquecimento prévio.

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, uma ventoinha de arrefecimento gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno. No programa de FAST COOKING a ventoinha activa-se automaticamente dez minutos depois do início. No programa para PASTÉIS inicia somente quando o forno estiver quente.

! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Luz do forno

Quando o forno estiver desligado, a lâmpada pode ser acesa a qualquer momento se premir a tecla .

Programas

! Todos os programas têm uma temperatura de cozedura predefinida. Esta temperatura poderá ser regulada manualmente, defina como desejar entre 40°C e 250°C. No programa de BARBECUE o valor pré-configurado é um nível de potência expresso em %. Também pode ser regulado manualmente.

Programa de **FORNO TRADIÇÃO**

Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar um único tabuleiro: com mais de um tabuleiro haverá má distribuição da temperatura.

Programa de **COZEDURA MÚLTIPLA**

Ligam-se todos os elementos aquecedores e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.

Programa de **BARBECUE**
Activa-se o elemento aquecedor superior e o espeto rotativo (se houver). Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitarem de uma alta temperatura superficial. Efectuar as cozeduras com a porta do forno fechada (veja “Conselhos práticos de cozedura”).

Programa de **GRATIN**
Activa-se o elemento aquecedor superior e durante uma parte do ciclo também o elemento aquecedor circular, começam a funcionar a ventoinha e o espeto rotativo (se houver). Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno.
Deste modo, impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Efectuar as cozeduras com a porta do forno fechada (veja “Conselhos práticos de cozedura”).

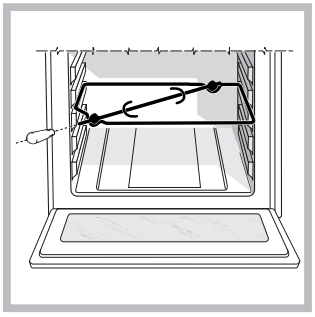
Programa **FORNO PARA PIZZA**
Ligam-se os elementos aquecedores superior e circular e entra em funcionamento a ventoinha. Esta combinação consente um aquecimento rápido do forno. Se utilizar mais de uma prateleira de cada vez, será necessário trocar a posição das mesmas na metade da cozedura.

Programa do **FORNO PARA PASTÉIS**
Liga-se o elemento aquecedor traseiro e entra em funcionamento a ventoinha para garantir um calor suave e uniforme no interior do forno. Este programa é indicado para a cozedura dos alimentos delicados (por ex. doces que precisam de levedação).

Programa de **FAST COOKING**
Este programa não necessita de aquecimento prévio. Este programa é especificamente indicado para cozeduras rápidas de alimentos previamente preparados (congelados ou previamente cozidos).
Os melhores resultados são obtidos se utilizar apenas uma prateleira.

Programa **LEUDADO**
El horno alcanza y mantiene una temperatura de 40ºC independientemente de la posición en la que se encuentra el mando TERMOSTATO. Este programa es ideal para leudar los amasijos que contienen levadura natural.

Espeto giratório*



Para accionar o espeto rotativo (veja a figura) realize as seguintes operações:
1. coloque a bandeja pingadeira na posição 1;
2. coloque o suporte do espeto rotativo na posição 3 e enfie o espeto no respectivo furo, situado na parede traseira do forno;
3. accionar o espeto rotativo seleccionando os programas ou ;

Programação da cozedura

! É possível programar somente depois de ter seleccionado um programa de cozedura.

Programação da duração da cozedura
1. Carregue várias vezes na tecla até o ícone e os primeiros três dígitos piscarem no DISPLAY;
2. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em “+” e “−” para acertar o tempo desejado;
3. carregue outra vez na tecla para confirmar;
4. depois que terminar o prazo, no display aparecerá escrito END, o forno termina a cozedura e tocará um sinal acústico.

- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos. O programa pára automaticamente às 10:15.

Programar o fim de uma cozedura
! A programação do fim da cozedura é possível somente depois de ter definido uma duração para a cozedura.

1. Realize as operações de 1 a 3 descritas para a duração;
2. carregue na tecla até o ícone e os dois dígitos piscarem no DISPLAY;
3. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em “+” e “−” para acertar a hora;
4. carregue novamente na tecla até os outros dois dígitos piscarem no DISPLAY;
5. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em “+” e “−” para acertar os minutos;
6. carregue outra vez na tecla para confirmar;
7. depois que terminar o prazo, no display aparecerá escrito END, o forno termina a cozedura e tocará um sinal acústico.

Os ícones e acesos avisam que foi realizada uma programação. No display são mostradas a hora de final de cozedura e a duração.
Para anular uma programação rode o selector PROGRAMAS até a posição “0”.

* Há somente em alguns modelos.

Conselhos práticos para cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições 1 e 5: recebem directamente ar quente que poderia provocar queimaduras em alimentos delicados.

! Nas cozeduras de BARBECUE e GRATIN, principalmente se realizadas com o espeto rotatório, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

COZEDURA MÚLTIPLA

- Utilize as posições 2 e 4, coloque na 2 os alimentos que necessitarem de mais calor.

- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

BARBECUE

- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.

- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato.

FORNO para PIZZA

- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno.
  Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.

- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Tabela de cozedura

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posição das prateleiras		Préaquecimento	Temperatura aconselhada (°C)	Duração da cozedura (minutos)
			Guias padrão	Guias corrediças			
Forno Tradicional	Pato	1,5	2	1	sim	200-210	70-80
	Frango	1,5	2	1	sim	200-210	60-70
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	1	sim	200	70-75
	Carne de porco assada	1	2	1	sim	200-210	70-80
	Biscoitos (de massa tenra)	-	2	1	sim	180	15-20
	Tortas doces	1	2	1	sim	180	30-35
Cozedura Múltipla	Pizza em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	sim	220-230	20-25
	Tortas doces em duas prateleiras/bolos em duas prateleiras		2 e 4	1 e 3	sim	180	30-35
	Pão-de-ló em 2 prateleiras (na bandeja pingade		2 e 4	1 e 3	sim	170	20-25
	Frango assado com batatas	1+1	1 e 2/3	1 e 3	sim	200-210	65-75
	Cordeiro	1	2	1	sim	190-200	45-50
	Cavala	1	1 ou 2	1	sim	180	30-35
	Lasanha	1	2	1	sim	190-200	35-40
	Bignés em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	sim	190	20-25
	Biscoitos em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	sim	190	10-20
	Salgadinhos folhados com queijo em 2 pratele		2 e 4	1 e 3	sim	210	20-25
	Tortas salgadas		1 e 3	1 e 3	sim	200	20-30
Barbecue	Cavala	1	4	3	não	100%	15-20
	Linguado e chocas	0,7	4	3	não	100%	10-15
	Espetinhos de calamares e camarão	0,7	4	3	não	100%	8-10
	Filé de bacalhau	0,7	4	3	não	100%	10-15
	Verduras na grelha	0,5	3 ou 4	2 ou 3	não	100%	15-20
	Bife de vitela	0,8	4	3	não	100%	15-20
	Chouriças	0,7	4	3	não	100%	15-20
	Hambúrgueres	n.° 4 ou 5	4	3	não	100%	10-12
	Tostas (ou pão torrado)	n.° 4 ou 6	4	3	não	100%	3-5
	Frango no espeto rotativo (se houver)	1	-	-	não	100%	70-80
	Cordeiro no espeto rotativo (se houver)	1	-	-	não	100%	70-80
Gratin	Frango na grelha	1,5	2	2	não	210	55-60
	Chocas	1	2	2	não	200	30-35
	Frango no espeto rotativo (se houver)	1,5	-	-	não	210	70-80
	Pato no espeto rotativo (se houver)	1,5	-	-	não	210	60-70
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	2	não	210	60-75
	Carne de porco assada	1	2	2	não	210	70-80
	Cordeiro	1	2	2	não	210	40-45
Forno para Pizza	Pizza	0,5	2	1	sim	220	15-20
	Fogaça	0,5	2	1	sim	200	20-25
Forno para Pastéis	Tortas doces	0,5	2 ou 3	1 ou 2	sim	180	25-35
	Torta de fruta	1	2 ou 3	1 ou 2	sim	180	40-50
	Plum cake	0,7	2 ou 3	1 ou 2	sim	170-180	45-55
	Queques pequenos em 2 prateleiras	0,7	2 e 4	1 e 3	sim	180-190	20-25
	Pão-de-ló	0,6	2 ou 3	1 ou 2	sim	160-170	30-40
	Bignés em 3 prateleiras	0,7	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	sim	180-190	20-25
	Biscoitos em 3 prateleiras	0,7	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	sim	180	20-25
	Crêpes recheadas	0,8	2	1	sim	200	30-35
	Merengues em 3 prateleiras	0,5	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	sim	90	180
	Salgadinhos folhados de queijo	0,5	2	1	sim	210	20-25
Cozinha Rápida	**Congelados**						
	Pizza	0.3	2	1	-	250	12
	Misto abóbora e camarão panado	0.4	2	1	-	200	20
	Torta rústica de espinafre	0.5	2	1	-	220	30-35
	Panzerotte	0.3	2	1	-	200	25
	Lasanha	0.5	2	1	-	200	35
	Pãezinhos doirados	0.4	2	1	-	180	25-30
	Bolinhos de frango	0.4	2	1	-	220	15-20
	Précozidos						
	Asas de frango doiradas	0.4	2	1	-	200	20-25
	Comidas Frescas						
	Biscoitos (de massa tenra)	0.3	2	1	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	1	-	180	45
	Salgadinhos folhados de queijo	0.2	2	1	-	210	10-12
Levitação	Fermentação das massas com lêvedo natural (bolos, pão, tortas doces, croissant etc.)		2	1		40	30-60

! Os tempos de cozedura são indicativos e podem ser modificados em função dos próprios gostos pessoais.
Os tempos de préaquecimento do forno são préconfigurados e não podem ser modificados manualmente.

Precauções e conselhos

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos específicos manípulos, situados aos lados do forno.
- Não toque no aparelho se estiver descalço, ou com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não poderá ser considerado responsável pelos danos que houver derivantes de usos impróprios, errados ou irracionais.
- Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição "●"/"○" quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Não coloque objectos sobre a porta do forno aberta.
- Evite que as crianças brinquem com o aparelho.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva.
  Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Economia e respeito do meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade. As opções de definição dos programas, especialmente a "cozedura posterior" (veja os Programas) e a "limpeza automática posterior" (veja a Manutenção e cuidados), possibilitam organizar-se para isto.
- É recomendável realizar as cozeduras de BARBECUE e GRATIN sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

! Este produto satisfaz os requisitos impostos pela nova Directiva Europeia sobre a limitação dos consumos energéticos em stand-by.
Se não se efectuarem operações por 2 minutos, o aparelho coloca-se automaticamente na modalidade stand-by.
A modalidade stand-by é indicada com o "Ícone Relógio" em alta luminosidade.
Assim que se efectuar novamente alguma operação no aparelho, o sistema voltará para a modalidade operativa.

Manutenção e cuidados

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

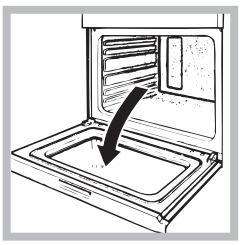
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.

- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessórios podem ser lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça, excepto as guias corrediças.

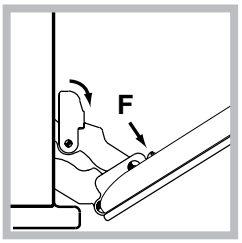
! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

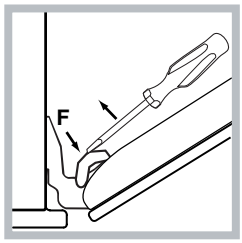
Limpeza da porta

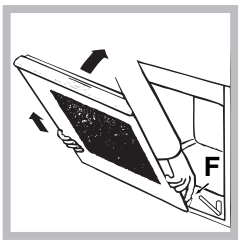
Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.
Para uma limpeza mais cuidadosa é possível desmontar a porta do forno:



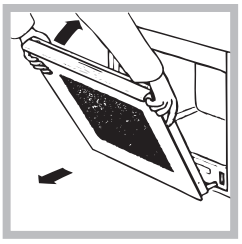
1. abra a porta inteiramente (veja a figura);
2. utilizando uma chave de fendas, levante e rode as alavancas **F** situadas nas duas dobradiças (veja a figura);







3. segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Pressione os grampos **F**, em seguida puxe a porta para a frente e retire-a das dobradiças (veja a figura). *

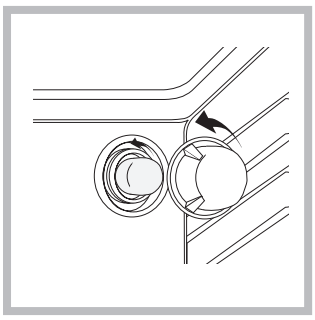


3. segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Em seguida puxe a porta para a frente e retire-a das dobradiças (veja a figura). *

Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

Verificação das guarnições
Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo (veja a Assistência técnica). É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

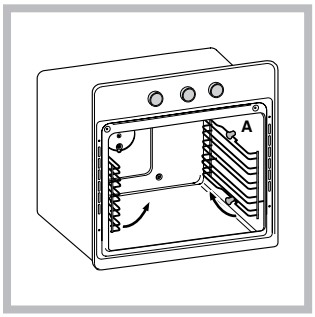
Substituição da lâmpada



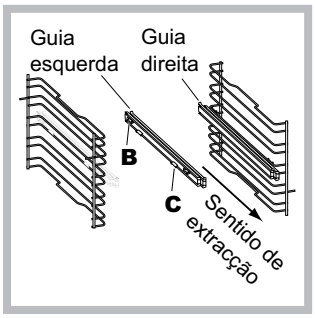
Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:
1. Desatarraxe a tampa em vidro do bocal da lâmpada.
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 25 W, engate E 14.
3. Retire a tampa (veja a figura).

! Não utilizar a lâmpada do forno como iluminação de ambientes.

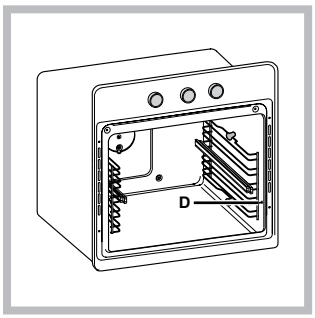
Montagem do Kit Guias corrediças



Para montar as guias corrediças:
1. Remova os dois caixilhos tirando-os dos espaçadores A (veja a figura).



2. Escolher a prateleira na qual inserir a guia. Prestando atenção ao sentido de extracção da guia, posicione no caixilho antes o encaixe B e depois o encaixe C.



3. Fixar os dois caixilhos com as guia montadas nos específicos furos situados nas paredes do forno (veja a figura).
Os furos para caixilho esquerdo estão posicionados no alto, os furos para o caixilho direito estão em baixo.

4. Finalmente, encaixe os caixilhos nos espaçadores A.

! Não inserir as guias corrediças na posição 5.

* Há somente em alguns modelos.

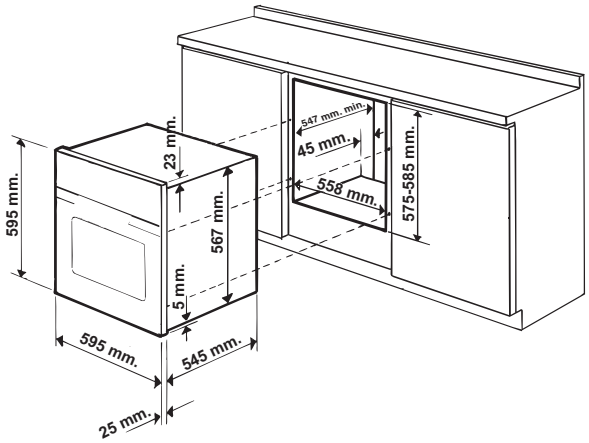
Installation

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, dem Gebrauch und der Sicherheit.

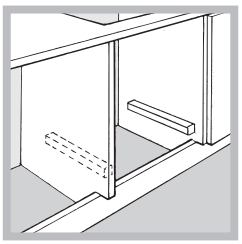
Einbau
Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank folgende Eigenschaften aufweisen:

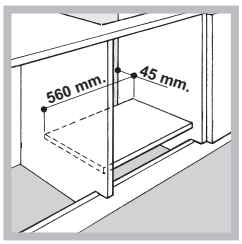
- Die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material gefertigt sein.
- Bei Möbeln aus Furnierholz muss der verwendete Leim eine Hitzebeständigkeit von 100 °C aufweisen.
- Für den Einbau des Backofens in einen **Unterschrank** (siehe Abbildung) oder in einen **Hochschrank**, muss das entsprechende Möbel über folgende Abmessungen verfügen:



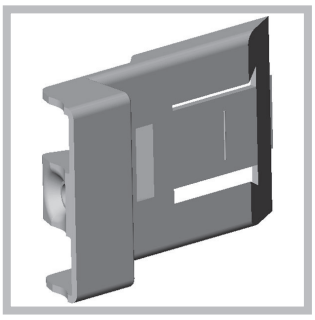
! Nach erfolgtem Einbau des Gerätes muss die Möglichkeit einer Berührung mit Strom führenden Teilen ausgeschlossen sein.
Die auf dem Typenschild enthaltenen Verbrauchsangaben wurden bei dieser Art der Installation ermittelt.

Belüftung
Zur Gewährleistung einer einwandfreien Belüftung die Rückwand des Schrankumbaus entfernen. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (siehe Abbildungen).

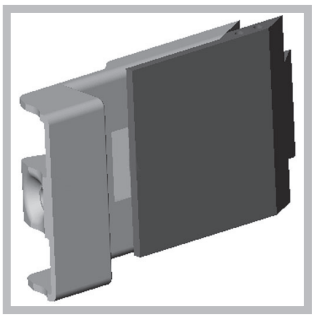




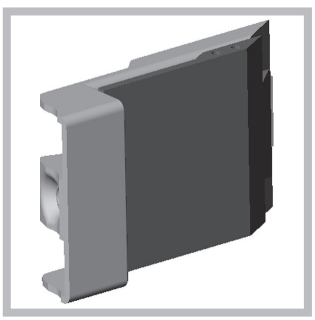
Zentrieren und Befestigen
Bringen Sie die 4 seitlich am Backofen befindlichen Klampen mit den 4 Löchern des Rahmens in Übereinstimmung. Achten Sie dabei darauf, dass bei einer Stärke der Umbauschrankwand von:*



20 mm - der bewegliche Teil der Klampe abgenommen wird (siehe Abbildung);



18 mm - die erste, werkseitig bereits angebrachte Rille genutzt wird (siehe Abbildung);



16 mm - die zweite Rille genutzt wird (siehe Abbildung).

Befestigung des Gerätes am Möbel: Öffnen Sie die Backofentür und schrauben Sie die 4 Holzschrauben in die 4 im Backofenrahmen vorgesehenen Löcher ein.

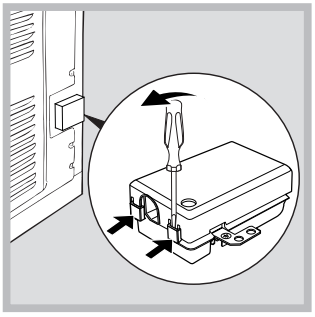
! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben ohne Zuhilfenahme eines Werkzeugs nicht möglich ist.

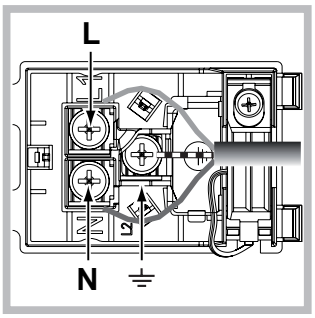
Elektroanschluss

Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Backöfen sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät) angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt (siehe unten).

* Nur bei einigen Modellen.

Anschluss des Netzkabels





1. Das Klemmengehäuse öffnen, indem die seitlichen Zungen des Deckels mithilfe eines Schraubenziehers angehoben werden. Deckel abziehen (siehe Abbildung).

2. Installation des Netzkabels: Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme sowie die drei Schrauben der Kontakte L-N-⏚ heraus. Befestigen Sie die Drähte dann unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen: Blau (N), Braun (L), Gelb/Grün ⏚ (siehe Abbildung).
3. Befestigen Sie das Kabel in der entsprechenden Kabelklemme.
4. Schließen Sie den Deckel des Klemmengehäuses.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz
Versehen Sie das Netzkabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (siehe nebenstehende Tabelle).
Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Steckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

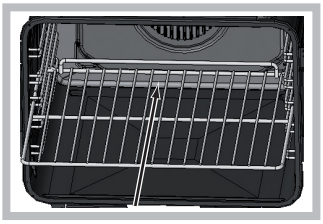
! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (siehe Kundendienst).

! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

TYPENSCHILD	
Abmessungen*	Breite 43,5 cm Höhe 32,4 cm Tiefe 40,6 cm
Nutzvolumen*	Liter 58
Abmessungen**	Breite 45,5 cm Höhe 32,4 cm Tiefe 40,6 cm
Nutzvolumen**	Liter 60
Abmessungen* (Mit Vollglasinnentür)	Breite 43,5 cm Höhe 32,4 cm Tiefe 41,5 cm
Nutzvolumen* (Mit Vollglasinnentür)	Liter 59
Abmessungen** (Mit Vollglasinnentür)	Breite 45,5 cm Höhe 32,4 cm Tiefe 41,5 cm
Nutzvolumen** (Mit Vollglasinnentür)	Liter 62
Elektrischer Anschluss	Spannung 220-240V~ 50Hz oder maximale Leistungsaufnahme 2800W (siehe Typenschild)
ENERGY LABEL	Richtlinie 2002/40/EG über die Etikettierung von Elektrobacköfen. Norm EN 50304 Energieverbrauch Natürliche Konvektion – Heizfunktion: Ober/Unterhitze; ☐ Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion - Heizfunktion: Gebäck
CE	Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: - 2006/95/EWG vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen - 2004/108/EWG vom 15.12.04 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen - 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen. - 2002/96/EG und nachfolgenden Änderungen. 1275/2008 stand-by/off mode

* Nur für Modelle mit eingelassenen Führungen.
** Nur für Modelle mit Drahtführungen.

Inbetriebsetzung und Gebrauch



! Beim Einsetzen des Rosts darauf achten, dass sich die Arretierung im hinteren Bereich befindet (siehe Abbildung).

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät dann aus, öffnen Sie die Backofentür und lüften Sie die Küche. Der bei diesem Vorgang entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe verursacht.

Einstellung der Uhr

! Die Uhr kann bei ausgeschaltetem und auch bei eingeschaltetem Backofen eingestellt werden, jedoch nicht, wenn das Ende einer Garzeit programmiert wurde.

1. Drücken Sie mehrmals die Taste, bis auf dem DISPLAY das Symbol und die ersten zwei Digit-Anzeigen blinken.
2. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "−", um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die Taste, bis auf dem DISPLAY die nächsten zwei Digit-Anzeigen blinken.
4. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "−", um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie erneut die Taste, um die Eingabe zu bestätigen.

Einstellung des Kurzzeitweckers

! Diese Funktion beeinflusst weder den Garvorgang, noch den Gebrauch des Backofens. Sie weist ausschließlich durch ein akustisches Signal darauf hin, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind.

1. Drücken Sie mehrmals die Taste, bis auf dem DISPLAY das Symbol und die drei Digit-Anzeigen blinken.
2. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "−", um die Minuten einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die Taste, um die Eingabe zu bestätigen.

Daraufhin wird das Count-down angezeigt, nach dessen Ablauf ein akustisches Signal ertönt.

Inbetriebsetzung des Backofens

1. Wählen Sie das gewünschte Garprogramm durch Drehen des Knopfes PROGRAMME aus.
2. Der Backofen schaltet auf Vorheizen; die Vorheizzeit-Anzeige leuchtet auf.

Die Temperatur kann mit Hilfe des Drehknopfes THERMOSTAT verändert werden.

3. Sobald die Vorheizzeit-Anzeige erlischt, ertönt ein akustisches Signal. Die Vorheizzeit ist abgelaufen: Gargut in den Backofen geben.
4. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:

- Änderung des Garprogramms durch Betätigen des Drehknopfes PROGRAMME;
- Änderung der Temperatur mit Hilfe des Drehknopfes THERMOSTAT;
- Programmierung von Garzeit-Dauer und Garzeit-Ende (siehe Garprogramme);
- Unterbrechung des Garvorgangs durch Drehen des Knopfes PROGRAMME auf die Position „0".

5. Nach zwei Stunden schaltet sich der Backofen automatisch aus. Diese Zeit ist aus Sicherheitsgründen bei allen Garprogrammen voreingestellt.

Die Garzeit kann verändert werden (siehe Garprogramme);

6. Für den Fall eines Stromausfalls ist das Gerät mit einem System ausgestattet, welches das Programm wieder an dem Punkt aufnimmt, an dem es unterbrochen wurde. Noch auszuführende, vorprogrammierte Vorgänge hingegen werden bei Rückkehr der Stromversorgung nicht wiederhergestellt und müssen neu programmiert werden.

! Bei den Programmen FAST COOKING und GRILL ist kein Vorheizen vorgesehen.

! Stellen Sie niemals Kochgeschirr auf dem Backofenboden ab, da dadurch das Email beschädigt werden könnte.

! Stellen Sie Ihr Kochgeschirr stets auf den mit dem Gerät gelieferten Backofenrost.

Kühlluftgebläse

Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenken, wird mit Hilfe eines Kühlluftgebläses ein Luftstrahl erzeugt, der zwischen dem Bedienfeld und der Backofentür austritt. Bei dem Programm FAST COOKING schaltet sich das Gebläse automatisch zehn Minuten nach dem Start ein. Bei dem Programm GEBÄCK setzt es sich nur bei bereits heißem Backofen in Betrieb.

! Nach Abschluss eines Garvorgangs bleibt das Gebläse solange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Backofenbeleuchtung

Bei ausgeschaltetem Backofen kann das Backofenlicht jederzeit durch Drücken der Taste eingeschaltet werden.

Programme

! Für alle Programme ist eine Gartemperatur voreingestellt. Diese kann von Hand auf einen beliebigen Wert zwischen 40°C und 250°C verändert werden. Bei dem Programm GRILL ist der voreingestellte Wert eine in % angegebene Leistungsstufe. Auch diese lässt sich manuell verändern.

Programm **OBER-UNTERHITZE**

Bei dieser Garart verwenden Sie bitte nur eine Einschubhöhe: Bei gleichzeitigem Garen bzw. Backen auf mehreren Ebenen ist keine gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet.

Programm **ECHTE HEISSLUFT**

Da die Hitze im gesamten Backofen konstant ist, werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart und gebräunt. Es kann auf maximal zwei Einschubhöhen gleichzeitig gegart werden.

Programm **GRILL**
Drehen Sie den Knopf THERMOSTAT, werden auf dem Display die einstellbaren Leistungswerte angezeigt, die von 50% bis 100% reichen. Die sehr hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze empfiehlt sich für Lebensmittel, die zur optimalen Garung einer hohen Temperatur auf der Oberseite bedürfen. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

Programm **ÜBERBACKEN**
Außer der einseitigen Strahlungshitze zirkuliert Heißluft im Innern des Backofens.
Hierdurch wird ein Verbrennen der Speisenoberflächen verhindert, und die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

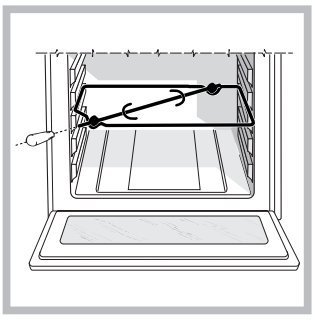
Programm **PIZZA**
Durch diese Kombination wird der Backofen mit einer hauptsächlich von unten aufsteigenden starken Hitzezufuhr sehr schnell erhitzt. Wird auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig gegart, sind die Positionen der Einschübe nach der Hälfte des Garvorgangs gegeneinander auszutauschen.

Programm **GEBÄCK**
Dieses Programm eignet sich zum Garen empfindlicher Speisen (z.B. zum Backen von Hefeteigen) sowie zur Zubereitung von Kleingebäck auf drei Ebenen gleichzeitig.

Programm **FAST COOKING**
Bei diesem Programm ist kein Vorheizen nötig. Es eignet sich besonders zum schnellen Garen von Fertiggerichten (tiefgekühlt oder auch nicht). Optimale Resultate werden bei Verwendung von nur einer Einschubhöhe erzielt.

Programm **HEFETEIG**
Der Backofen stellt sich unabhängig von der Position des Drehknopfes THERMOSTAT auf eine Temperatur von 40°C ein und behält diese bei. Dieses Programm ist ideal, um Hefeteige optimal aufgehen zu lassen.

Drehspieß*



Zur Inbetriebnahme des Drehspießes (siehe Abbildung) verfahren Sie wie folgt:
1. schieben Sie die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1 ein;
2. schieben Sie die Drehspießhalterung auf Einschubhöhe 3 ein und stecken Sie den Spieß in die entsprechende Öffnung der Backofenrückwand;
3. Setzen Sie den Drehspieß durch Wahl der Programme oder in Betrieb.

Garzeit-Programmierung

! Die Programmierung ist nur nach Auswahl eines Garprogramms möglich.

Programmieren der Garzeit-Dauer
1. Drücken Sie mehrmals die Taste , bis auf dem DISPLAY das Symbol und die drei Digit-Anzeigen blinken.
2. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "−", um die gewünschte Zeit einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.
4. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem DISPLAY die Anzeige END. Der Backofen schließt den Garvorgang ab, und es ertönt ein akustisches Signal.

- Beispiel: Es ist 9:00 Uhr und es wird eine Programmdauer von 1 Std. und 15 Min. programmiert. Das Programm stoppt automatisch um 10:15 Uhr.

Programmierung eines Garzeitendes
! Die Vorwahl eines Garzeitendes ist nur dann möglich, wenn auch eine Garzeitdauer eingestellt wurde.

1. Befolgen Sie die für die Programmdauer beschriebenen Schritte von 1 bis 3.
2. Drücken Sie daraufhin die Taste , bis auf dem DISPLAY das Symbol und die zwei Digit-Anzeigen blinken.
3. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "−", um die Stunden einzustellen.
4. Drücken Sie erneut die Taste , bis auf dem DISPLAY die nächsten zwei Digit-Anzeigen blinken.
5. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "−", um die Minuten einzustellen.
6. Drücken Sie erneut die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.
7. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem DISPLAY die Anzeige END. Der Backofen schließt den Garvorgang ab, und es ertönt ein akustisches Signal.

Die eingeschalteten Symbole und sind ein Zeichen dafür, dass eine Programmierung durchgeführt worden ist. Auf dem DISPLAY wird abwechselnd die als Garzeitende programmierte Uhrzeit und die Garzeit-Dauer eingeblendet. Zum Löschen einer Programmierung drehen Sie den Knopf PROGRAMME auf die Position „0".

* Nur bei einigen Modellen.

Praktische Back-/Brathinweise

! Verwenden Sie beim Heißluftgaren nicht die Einschubhöhen 1 und 5: sie sind der Heißluft zu direkt ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.

! Setzen Sie beim Garen mit den Programmen GRILL und ÜBERBACKEN – vor allem bei Verwendung des Drehspießes – die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

ECHTE HEISSLUFT

- Verwenden Sie bitte die Einschubhöhen 2 und 4, wobei die 2. Ebene für die Speisen verwendet werden sollte, die mehr Hitze verlangen.

- Setzen Sie die Fettpfanne in die untere und den Rost in die obere Führung ein.

GRILL

- Schieben Sie den Grillrost in die Position 3 oder 4 ein und geben Sie die zu garenden Speisen in die Mitte des Grillrostes.

- Es empfiehlt sich, die höchste Energiestufe zu verwenden. Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.

PIZZA

- Verwenden Sie eine Leichtmetallform und stellen Sie diese direkt auf den Rost.
  Bei Verwendung der Fettpfanne wird die Garzeit verlängert, und man wird kaum eine knusprige Pizza erhalten.

- Bei reich belegten Pizzen ist es ratsam, den Mozzarella erst nach Verstreichen der halben Backzeit hinzuzugeben.

Tabelle der Garzeiten

Programme	Speisen	Gew. (kg)	Einschubhöhe		Vorheizen	Empfohlene Temperatur (°C)	Garzeit-Dauer (Minuten)
			Standard Führungen	Gleitschienen			
Ober-Unterhitze	Ente	1,5	2	1	Ja	200-210	70-80
	Hähnchen	1,5	2	1	Ja	200-210	60-70
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	2	1	Ja	200	70-75
	Schweinebraten	1	2	1	Ja	200-210	70-80
	Mürbeteiggebäck	-	2	1	Ja	180	15-20
	Torten	1	2	1	Ja	180	30-35
Echte Heißluft	Pizza auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	220-230	20-25
	Torten auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	180	30-35
	Biskuitböden auf 2 Ebenen (auf Backblech)		2 und 4	1 und 3	Ja	170	20-25
	Brathähnchen + Kartoffeln	1+1	1 und 2/3	1 und 3	Ja	200-210	65-75
	Lamm	1	2	1	Ja	190-200	45-50
	Makrelen	1	1 oder 2	1	Ja	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	Ja	190-200	35-40
	Windbeutel auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	190	20-25
	Gebäck auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	190	10-20
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	210	20-25
	Quiche		1 und 3	1 und 3	Ja	200	20-30
Grill	Makrelen	1	4	3	Nein	100%	15-20
	Seezungen und Tintenfische	0,7	4	3	Nein	100%	10-15
	Tintenfisch und Krebsspieße	0,7	4	3	Nein	100%	8-10
	Kabeljaufilet	0,7	4	3	Nein	100%	10-15
	Gegrillte Gemüse	0,5	3 oder 4	2 oder 3	Nein	100%	15-20
	Kalbssteaks	0,8	4	3	Nein	100%	15-20
	Bratwürste	0,7	4	3	Nein	100%	15-20
	Hamburger	4 oder 5	4	3	Nein	100%	10-12
	Toast (oder getoastetes Brot)	4 oder 6	4	3	Nein	100%	3-5
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1	-	-	Nein Nein	100%	70-80
	Lamm a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1	-	-		100%	70-80
Überbacken	Gegrilltes Hähnchen	1,5	2	2	Nein	210	55-60
	Tintenfische	1	2	2	Nein	200	30-35
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1,5	-	-	Nein	210	70-80
	Ente a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1,5	-	-	Nein	210	60-70
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	2	2	Nein	210	60-75
	Schweinebraten	1	2	2	Nein	210	70-80
	Lamm	1	2	2	Nein	210	40-45
Pizza	Pizza	0,5	2	1	Ja	220	15-20
	Fladen	0,5	2	1	Ja	200	20-25
Gebäck	Torten	0,5	2 oder 3	1 oder 2	Ja	180	25-35
	Obstkuchen	1	2 oder 3	1 oder 2	Ja	180	40-50
	Plum Cake	0,7	2 oder 3	1 oder 2	Ja	170-180	45-55
	Kleingebäck auf 2 Ebenen	0,7	2 und 4	1 und 3	Ja	180-190	20-25
	Biskuitböden	0,6	2 oder 3	1 oder 2	Ja	160-170	30-40
	Windbeutel auf 3 Ebenen	0,7	1, 3 und 5	1, 2 und 4	Ja	180-190	20-25
	Gebäck auf 3 Ebenen	0,7	1, 3 und 5	1, 2 und 4	Ja	180	20-25
	Gefüllte Crêpes	0,8	2	1	Ja	200	30-35
	Baisers auf 3 Ebenen	0,5	1, 3 und 5	1, 2 und 4	Ja	90	180
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck	0,5	2	1	Ja	210	20-25
Fast Cooking (Intensivbacken)	**Tiefkühlgerichte**						
	Pizza	0,3	2	1	-	250	12
	Zucchini und Krebse überbacken	0,4	2	1	-	200	20
	Quiche	0,5	2	1	-	220	30-35
	Gefüllte Teigwaren	0,3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	1	-	200	35
	Goldgelbe Brotlaibe	0,4	2	1	-	180	25-30
	Hühnchen	0,4	2	1	-	220	15-20
	Fertiggerichte						
	Geflügel	0,4	2	1	-	200	20-25
	Frische Fertiggerichte						
	Mürbeteiggebäck	0,3	2	1	-	200	15-18
	Plum Cake	0,6	2	1	-	180	45
	Mit Käsegefülltes Blätterteiggebäck	0,2	2	1	-	210	10-12
Hefeteig	Hefeteig gehen lassen (Brioche, Brot, süße Kuchen, Croissants usw.)		2	1		40	30-60

! Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können.
Die Vorheizzeiten des Backofens sind voreingestellt und können demnach nicht von Hand geändert werden.

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz in privaten Haushalten bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Regen und Gewittern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Handling des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Gerätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- **Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen: Sie könnten entflammen, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf der Position "●"/"○" befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie bei etwaigen Störungen bitte keinesfalls, Innenteile selbst zu reparieren. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst (siehe Kundendienst) in Verbindung.
- Stellen Sie bitte keine Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Wahrnehmungsstörungen oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- **Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.**

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne" auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen. Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch den Backofen in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen verwenden. Mit Hilfe der Programmvorwahl, vor allem dem „Garvorgang mit verzögertem Start" (siehe Garprogramme) und der „Selbstreinigung mit verzögertem Start" (siehe Reinigung und Pflege) können Sie die Benutzung Ihres Backofens in diesem Sinne programmieren.
- Es empfiehlt sich, die Programme GRILL und ÜBERBACKEN stets bei geschlossener Backofentür vorzunehmen. Dadurch werden nicht nur optimale Ergebnisse erzielt, sondern auch Energie gespart (ca. 10 %).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einwandfreiem Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

! Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby.
Werden für 2 Minuten keine Tasten gedrückt, dann stellt sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Der Standby-Modus wird mit dem stark leuchtenden "Symbol Uhr" angezeigt. Sobald eine Taste gedrückt wird, stellt sich das Gerät wieder in den normalen Betriebsmodus.

Reinigung und Pflege

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung Ihres Gerätes

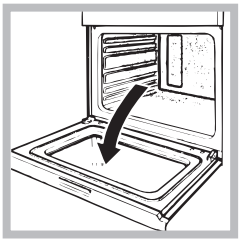
- Die emaillierten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen können mit einem mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel getränkten Schwamm gereinigt werden. Sollten die Flecken nur schwer zu entfernen sein, verwenden Sie spezielle Reinigungsmittel. Es ist ratsam, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Benutzen Sie auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reiniger.

- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch leicht warm ist, gereinigt werden. Verwenden Sie hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel, spülen Sie mit Wasser nach und reiben Sie den Backofen mit einem weichen Tuch trocken. Vermeiden Sie Scheuermittel.
- Das Zubehör lässt sich wie normales Geschirr reinigen (auch im Geschirrspüler).

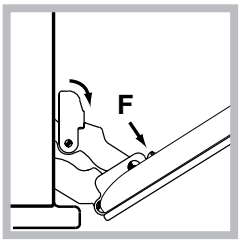
! Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

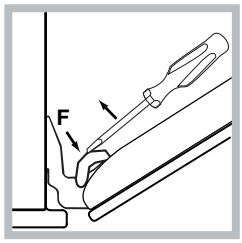
Backofentür reinigen

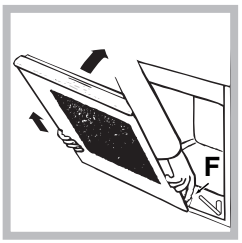
Reinigen Sie die Backofentür aus Glas bitte nur mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie abschließend mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber, da diese Kratzer auf ihrer Oberfläche hinterlassen und das Zerbrechen des Glases zur Folge haben können.
Um den Backofen mühelos gründlich reinigen zu können, kann die Backofentür abgenommen werden:



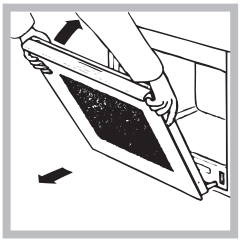
1. Öffnen Sie die Tür ganz (siehe Abbildung);
2. mit einem Schraubenzieher die an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel **F** anheben und drehen (siehe Abbildung);







Sie die Tür an den beiden äußeren Seiten und schließen Sie sie langsam, jedoch nicht ganz. Drücken Sie auf die Arretierbolzen **F** und ziehen Sie dann die Tür zu sich hin aus den Scharnieren heraus (siehe Abbildung).*



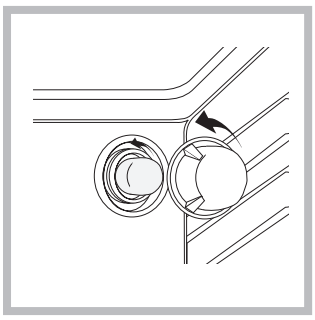
3. Die Tür an den beiden äußeren Seiten langsam und nicht vollständig schließen. Ziehen Sie die Tür dann zu sich hin aus ihren Scharnieren heraus (siehe Abbildung). *

In umgekehrter Reihenfolge wird die Backofentür wieder angebracht.

***** Nur bei einigen Modellen.

Dichtungen prüfen
Den Zustand der Dichtung an der Backofentür in regelmäßigen Abständen prüfen. Sich im Falle einer beschädigten Dichtung an die nächstgelegene Kundendienststelle (siehe Kundendienst) wenden. Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht zu verwenden.

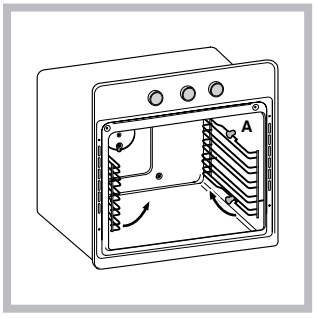
Lampenaustausch



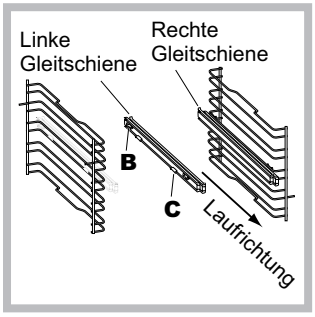
Verfahren Sie zum Austausch der Backofenlampe wie folgt:
1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung heraus.
2. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Lampe desselben Typs: Leistung 25 W, Sockel E 14.
3. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an (siehe Abbildung).

! Die Offenlampe darf nicht als Raumlampe verwendet werden.

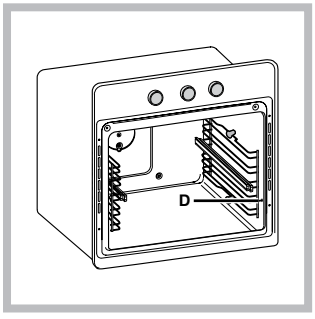
Montage des Gleitschienen-Bausatzes



Verfahren Sie zur Montage der Gleitschienen wie folgt:
1. Ziehen Sie die beiden Rahmen aus den Abstandsstücken A heraus siehe Abbildung).



2. Wählen Sie die Einschubebene, auf der Sie die Gleitschiene einsetzen möchten. Setzen Sie auf den Rahmen zuerst das Einrastteil B und dann das Einrastteil C auf. Achten Sie hierbei auf die Laufrichtung zum Auszug der Gleitschiene.



3. Befestigen Sie die mit den Gleitschienen versehenen beiden Rahmen in den entsprechenden Löchern der Backofenwände (siehe Abbildung). Die oberen Löcher sind für den linken Rahmen bestimmt, die unteren dagegen für den rechten Rahmen.
4. Stecken Sie die Rahmen abschließend wieder auf die Abstandsstücke A auf.

! Setzen Sie die Gleitschienen nicht auf Position 5 ein.

Het installeren

! Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat alle nodige informatie voorhanden blijft.

! Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

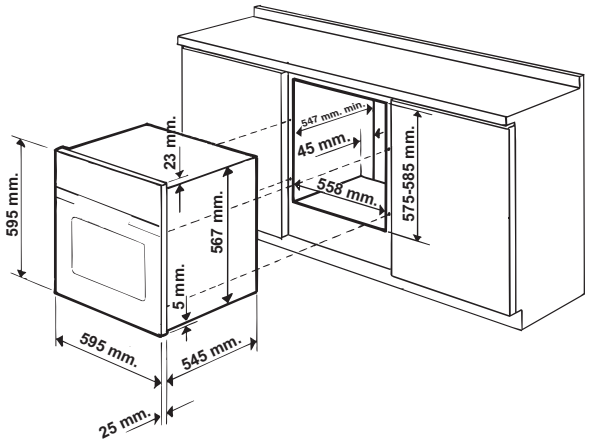
Plaatsing

! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden weggegooid volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie Voorzorgsmaatregelen en advies).

! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

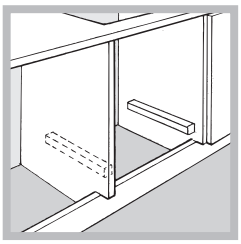
Inbouw
Voor een goede werking van het apparaat moet het keukenmeubel de juiste kenmerken hebben:

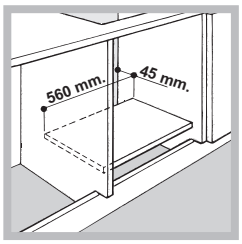
- de zijkanten van de kastjes die aan de oven grenzen moeten hittebestendig zijn;
- in het bijzonder moet, in geval van meubels met fineer, de lijm bestand zijn tegen temperaturen van 100°C;
- voor het inbouwen van de oven, zowelonder het aanrecht (zie figuur) alsin stapelbouw, dient het meubel de volgende afmetingen te hebben:



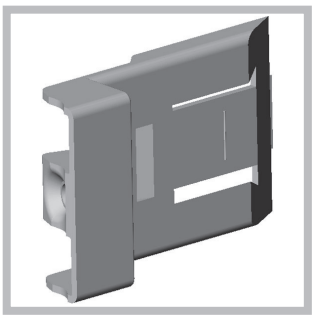
! Nadat het apparaat is ingebouwd, mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische onderdelen.
Het energieverbruik dat staat aangegeven op het typeplaatje is gebaseerd op dit soort installatie.

Ventilatie
Om een goede ventilatie te kunnen garanderen is het noodzakelijk de achterkant van het meubel te verwijderen. Het verdient de voorkeur de oven op twee houten balken te plaatsen, of eventueel op een enkele plank die een opening heeft van tenminste 45 x 560 mm (zie afbeeldingen).

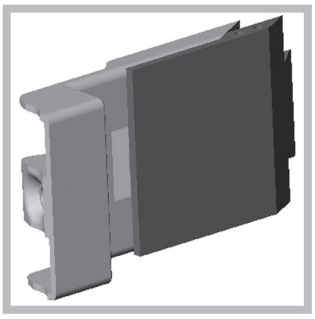




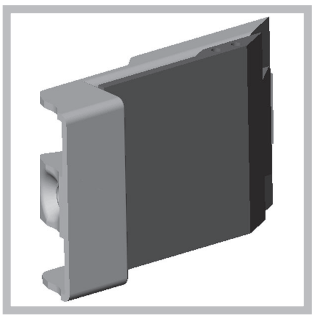
Centreren en bevestigen
Regel de 4 stelvoetjes aan de zijkant van de oven in overeenkomst met de 4 gaten in de lijst, afhankelijk van de dikte van de zijkant van het meubel:*



als de dikte 20 mm is: verwijder het regelbare gedeelte van het stelvoetje (zie afbeelding);



als de dikte 18 mm is: gebruik de eerste gleuf zoals door de fabriek is voorzien (zie afbeelding);



als de dikte 16 mm is: gebruik de tweede gleuf (zie afbeelding).

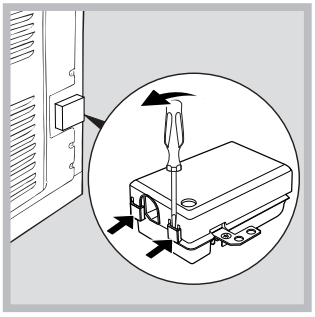
Om het apparaat aan het keukenkastje te bevestigen: open de ovendeur en schroef de 4 houtschroeven in de 4 gaten in de zijrand.

! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

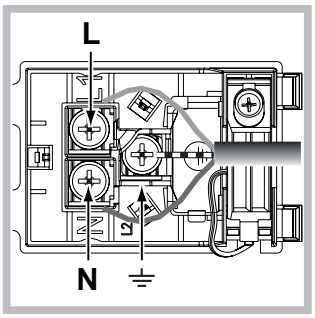
Elektrische aansluiting
De ovens met driepolige voedingskabel functioneren met de wisselstroom, spanning en frequentie die aangegeven staan op het typeplaatje op het apparaat (zie onder).

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

Monteren voedingskabel



1. Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier: trek het deksel van het klemmenbord open (zie afb.).



2. De voedingskabel in werking stellen: draai de schroef van de kabelklem en de drie schroeven van de contacten L-N-⏚ los, en bevestig de draden onder de schroeven met inachtneming van de kleuren: Blauw (N) Bruin (L) Geel-Groen ⏚ (zie afbeelding).
3. Maak de kabel vast aan de daarvoor bestemde kabelklem.
4. Sluit het deksel van het klemmenbord.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje.
Wanneer het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoend aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

! De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische aansluiting en het in acht nemen van de veiligheidsnormen.

Voor het aansluiten moet u controleren dat:

- het stopcontact geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- het stopcontact en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel het stopcontact te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is moeten het snoer en het stopcontact gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

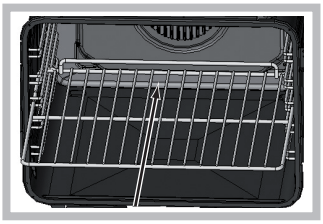
! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (zie Service).

! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

TYPEPLAATJE	
Afmetingen*	breedte cm 43,5 hoogte cm 32,4 diepte cm 40,6
Inhoud*	liter 58
Afmetingen**	breedte cm 45,5 hoogte cm 32,4 diepte cm 40,6
Inhoud**	liter 60
Afmetingen* (Met glazen ovendeur)	breedte cm 43,5 hoogte cm 32,4 diepte cm 41,5
Inhoud* (Met glazen ovendeur)	liter 59
Afmetingen** (Met glazen ovendeur)	breedte cm 45,5 hoogte cm 32,4 diepte cm 41,5
Inhoud** (Met glazen ovendeur)	liter 62
Elektrische aansluitingen	spanning 220-240V~ 50Hz maximaal opgenomen vermogen 2800W (zie typeplaatje)
ENERGY LABEL	Richtlijn 2002/40/EG op het etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304 Energieverbruik convectie Natuurlijk - verwarmingsfunctie: Traditioneel; ☐ Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde convectie - verwarmingsfunctie: Gebak
CE 	Deze apparatuur voldoet aan de volgende EU voorschriften: 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen – 2004/108/EEG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen. - 2002/96/EG en daaropvolgende wijzigingen. 1275/2008 stand-by/off mode

* Alleen voor modellen met diepgetrokken geleiders.
** Alleen voor modellen met uitstekende geleiders.

Starten en gebruik



! Als u het rooster erin schuift dient u zich ervan te verzekeren dat de blokkering zich aan de achterzijde van de opening bevindt (zie afbeelding).

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

De klok instellen

! U kunt de klok zowel instellen als de oven uit is als wanneer hij aan is, maar alleen als u geen uitgestelde bereiding heeft ingesteld.

1. Druk meerdere malen op de toets totdat het symbool en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "−" om de uren in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
4. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "−" om de minuten in te stellen;
5. druk nogmaals op de toets om te bevestigen.

De timer instellen

! Deze functie onderbreekt de bereiding niet en is onafhankelijk van het gebruik van de oven. Hij dient er uitsluitend voor een geluidssignaal te laten horen als de ingestelde minuten zijn verstreken.

1. Druk meerdere malen op de toets totdat het symbool en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "−" om de minuten in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets om te bevestigen.

Nu verschijnt het terugtellen, aan het einde waarvan u een geluidssignaal zult horen.

De oven starten

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de knop PROGRAMMA'S te draaien.
2. De oven begint voor te verwarmen, de aanwijzers van de voorverwarming gaan aan.
De temperatuur kan veranderd worden door te draaien aan de knop THERMOSTAAT.
3. Als de aanwijzer van de voorverwarming uitgaat en u een geluidssignaal hoort, is de voorverwarming compleet: zet de etenswaren in de oven.
4. Tijdens het koken kunt u nog altijd:
- het kookprogramma veranderen met behulp van de knop PROGRAMMA'S;
- de temperatuur veranderen met behulp van de knop THERMOSTAAT;
- de duur en het einde van de kooktijd programmeren (zie kookprogramma's);
- het koken onderbreken door de knop PROGRAMMA'S weer op stand "0" te zetten.
5. Na twee uur gaat de oven automatisch uit: dit is om veiligheidsredenen voor iedere kookfunctie van te voren ingesteld.
U kunt de duur van de bereiding te veranderen (zie kookprogramma's).
6. Wanneer de stroom uitvalt en de oventemperatuur niet te laag is geworden, gaat de oven automatisch terug naar het punt waar het programma is onderbroken. De geprogrammeerde functies worden echter niet onthouden. U dient ze daarom bij het terugkeren van de stroom opnieuw in te stellen.

! Bij de programma's FAST COOKING en BARBECUE is geen voorverwarming voorzien.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Ventilator

Om de oven van buiten niet te heet te laten worden, brengt een verkoelingsventilator een luchtstroom teweeg die tussen het bedieningspaneel en de ovendeur naar buiten komt. Bij het programma FAST COOKING gaat de ventilator automatisch na tien minuten aan. Bij het programma GEBAK gaat de ventilator aan als de oven warm is.

! Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator draaien totdat de oven voldoende is afgekoeld.

Ovenverlichting

Als de oven uit is, kan het ovenlicht op ieder willekeurig moment aan worden gedaan door op de toets te drukken .

Programma's

! Alle programma's hebben een vooringestelde kooktemperatuur. Deze kan handmatig worden aangepast,en naar wens worden ingesteld tussen de 40°C en de 250°C. In het programma BARBECUE is de ingestelde temperatuur in % uitgedrukt. Dit kan ook handmatig worden gewijzigd.

Programma **TRADITIONELE OVEN**

Met deze traditionele kookwijze is het beter een enkel rooster te gebruiken: met meerdere roosters riskeert u een slechte temperatuursverspreiding.

Programma **MULTIKOKEN**

Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Hier is het mogelijkmaximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.

Programma **BARBECUE**

Als u aan de knop THERMOSTAAT draait, geeft het display niveaus van stroomsterkte weer die gaan van een minimum

van 50% tot een maximum van 100%. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge en directe temperatuur aan de buitenkant nodig hebben. Kook met de ovendeur dicht.

Programma **GRATINEREN**
Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de circulatie van de lucht in de oven. Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. Kook met de ovendeur dicht.

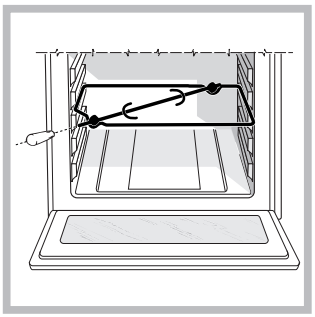
Programma **PIZZA OVEN**
Met deze combinatie wordt de oven snel warm dankzij het aanzienlijke vermogen dat voornamelijk van onderaf komt. Indien u meerdere roosters tegelijk gebruikt moet u de gerechten halverwege de kooktijd omwisselen.

Programma **GEBAK OVEN**
Deze functie is aanbevolen voor het bakken van fijne gerechten (bijvoorbeeld taarten die moeten rijzen) en kleine gerechten die u op 3 roosters tegelijkertijd wilt koken.

Programma **FAST COOKING**
Bij dit programma wordt de oven niet voorverwarmd. Dit programma is vooral geschikt voor het snel koken van kant en klare gerechten (diepvriesproducten en voorgekookte gerechten). De beste resultaten verkrijgt u als u een enkel rooster gebruikt.

Programma **RIJZEN**
De oven bereikt en behoudt een temperatuur van 40°C onafhankelijk van de stand van de knop THERMOSTAAT. Dit programma is ideaal voor het rijzen van beslag dat bakkersgist bevat.

Braadspit*



Voor het activeren van het draaispit (zie afbeelding) gaat u als volgt te werk:
1. plaats de lekplaat in stand 1;
2. zet de steun van het draaispit op de 3e stand en steek de vleespen in de speciale opening achterin de oven;
3. activeer het draaispit door de programma's of te selecteren;

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

De bereiding programmeren

! De programmering is alleen mogelijk wanneer een kookprogramma is geselecteerd.

Het programmeren van de kookduur
1. Druk meerdere malen op de toets totdat het symbool en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "−" om de gewenste duur in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets om te bevestigen;
4. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal.

- B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten. Het programma stopt automatisch om 10:15.

Het einde van een bereiding programmeren
! Het programmeren van het einde van een bereiding is alleen mogelijk nadat u een kookduur heeft geselecteerd.

1. Volg de procedure van de duur van punt 1 t/m 3;
2. druk daarna op de toets otdat het symbool en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
3. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "−" om de uren in te stellen;
4. druk nogmaals op de toets totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
5. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "−" om de minuten in te stellen;
6. druk nogmaals op de toets om te bevestigen;
7. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal.

De symbolen en gaan aan om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Op het DISPLAY verschijnen om de beurt de eindtijd en de duur van de bereiding.
Om een programmering te annuleren draait u de knop PROGRAMMA'S op stand "0".

Praktische kooktips

! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: in deze standen zou de hete lucht de fijne gerechten kunnen verbranden.

! Bij de functies BARBECUE of GRATINEREN, in het bijzonder wanneer u het draaispit gebruikt, raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om eventueel vet of jus op te vangen.

MULTIKOKEN

- Gebruik de standen 2 en 4, en plaats de gerechten die meer warmte nodig hebben op stand 2.

- Plaats de lekplaat op de onderste stand en het rooster op de hoogste.

BARBECUE

- Plaats de grill op stand 3 of 4, plaats de gerechten op het midden van de grill.

- We raden u aan het energieniveau op de hoogste stand te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

PIZZA OVEN

- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster.
  Bij gebruik van de lekplaat is de bereidingstijd langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.

- Bij zeer gevulde pizza's raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.

Kooktabel

Programma's	Gerechten	Gewicht (kg)	Roosterstanden		Voorverwarmen	Aanbevolen temperatuur (°C)	Duur bereiding (minuten)
			standaard geleiders	verschuifbare geleiders			
Traditionele oven	Eend	1,5	2	1	ja	200-210	70-80
	Kip	1,5	2	1	ja	200-210	60-70
	Gebraden kalfs-of rundvlees	1	2	1	ja	200	70-75
	Gebraden varkensvlees	1	2	1	ja	200-210	70-80
	Koekjes(kruimeldeeg)	-	2	1	ja	180	15-20
	Taarten	1	2	1	ja	180	30-35
Multikoken	Pizza op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	220-230	20-25
	(Vruchten)taarten op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	180	30-35
	Cake op 2 roosters (op lekplaat)		2 en 4	1 en 3	ja	170	20-25
	Gebraden kip + aardappels	1+1	1 en 2/3	1 en 3	ja	200-210	65-75
	Lamsvlees	1	2	1	ja	190-200	45-50
	Makreel	1	1 of 2	1	ja	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	ja	190-200	35-40
	Soesjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	190	20-25
	Koekjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	190	10-20
	Kaaskoekjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	210	20-25
	Hartige taarten		1 en 3	1 en 3	ja	200	20-30
Barbecue	Makreel	1	4	3	nee	100%	15-20
	Tong en inktvis	0,7	4	3	nee	100%	10-15
	Calamarien garnalenspiesjes	0,7	4	3	nee	100%	8-10
	Kabeljauwfilet	0,7	4	3	nee	100%	10-15
	Gegrilde groenten	0,5	3 of 4	2 of 3	nee	100%	15-20
	Kalfsbiefstuk	0,8	4	3	nee	100%	15-20
	Saucijzen	0,7	4	3	nee	100%	15-20
	Hamburgers	n° 4 of 5	4	3	nee	100%	10-12
	Tosti (of geroosterd brood)	n° 4 of 6	4	3	nee	100%	3-5
	Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1	-	-	nee	100%	70-80
	Lam aan het spit (indien draaispit aanwezig	1	-	-	nee	100%	70-80
Gratineren	Gegrilde kip	1,5	2	2	nee	210	55-60
	Inktvis	1	2	2	nee	200	30-35
	Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1,5	-	-	nee	210	70-80
	Eend aan het spit (indien draaispit aanwezi	1,5	-	-	nee	210	60-70
	Gebraden kalfs-of rundvlees	1	2	2	nee	210	60-75
	Gebraden varkensvlees	1	2	2	nee	210	70-80
	Lamsvlees	1	2	2	nee	210	40-45
Pizza oven	Pizza	0,5	2	1	ja	220	15-20
	Focacciabrood	0,5	2	1	ja	200	20-25
Gebak oven	Taarten	0,5	2 of 3	1 of 2	ja	180	25-35
	Vruchtentaart	1	2 of 3	1 of 2	ja	180	40-50
	Cakejes	0,7	2 of 3	1 of 2	ja	170-180	45-55
	Kleine cakejes op 2 roosters	0,7	2 en 4	1 en 3	ja	180-190	20-25
	Cake	0,6	2 of 3	1 of 2	ja	160-170	30-40
	Soesjes op 3 roosters	0,7	1 en 3 en 5	1 en 2 en 4	ja	180-190	20-25
	Koekjes op 3 roosters	0,7	1 en 3 en 5	1 en 2 en 4	ja	180	20-25
	Gevulde flensjes	0,8	2	1	ja	200	30-35
	Meringue op 3 roosters	0,5	1 en 3 en 5	1 en 2 en 4	ja	90	180
	Kaaskoekjes	0,5	2	1	ja	210	20-25
Fast cooking	**Diepvriesproducten**						
	Pizza	0.3	2	1	-	250	12
	Courgettes en garnalen in beslag	0.4	2	1	-	200	20
	Spinaziequiche	0.5	2	1	-	220	30-35
	Panzerotti (grote gefrituurde ravioli)	0.3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	1	-	200	35
	Gebakken broodjes	0.4	2	1	-	180	25-30
	Kipsnacks	0.4	2	1	-	220	15-20
	Voorgekookte gerechten						
	Gebakken kippenvleugels	0.4	2	1	-	200	20-25
	Verse etenswaren						
	Koekjes (kruimeldeeg)	0.3	2	1	-	200	15-18
	Cakejes	0.6	2	1	-	180	45
	Kaaskoekjes	0.2	2	1	-	210	10-12
Rijzen	Rijzen van deeg met bakkersgist (brioche, brood, taarten, croissants, enz.)		2	1		40	30-60

! De kooktijden dienen slechts als indicatie en kunnen naar eigen smaak worden aangepast.
De voorverwarming van de oven is door de fabriek ingesteld en kan niet handmatig worden gewijzigd.

Voorzorgsmaatregelen en advies

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheidsmaatregelen

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkant van de oven om het apparaat te verplaatsen.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding. Ieder ander gebruik (b.v.: verwarming van de vertrekken) is niet aangewezen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd en onredelijk gebruik.
- Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur zeer heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Pak het handvat van de ovendeur alleen in het midden vast: aan de zijkant zou het heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Plaats geen aluminiumfolie op de bodem van de oven.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand "●"/"○" staan als het apparaat niet wordt gebruikt.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst (zie Service).
- Plaats geen voorwerpen op de open ovendeur.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- **Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer ofwel door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.**

Afvalverwijdering

- Verwijdering van het verpakkingsmateriaal: houd u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Electrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke electrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.
  Consumenten moeten contact opnemen met de locale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

Energiebesparing en milieubehoud

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat de elektriciteitscentrales minder worden belast tijdens het 'spitsuur'. De optie waarmee u programma's voorprogrammeert, in het bijzonder de "uitgestelde bereiding" (zie Programma's) en de "vertraagde automatische reiniging" (zie Onderhoud en verzorging), kunnen u hierbij helpen.
- Houd bij de functies BARBECUE en GRATINEREN altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Houd de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

! Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing voor apparaten in de standby-stand.
Wanneer 2 minuten lang geen handelingen worden uitgevoerd, gaat het apparaat automatisch in de standy-stand.
De standby-stand wordt weergegeven middels het "Symbool Klok" op een hoge verlichtingssterkte.
Wanneer weer een handeling aan het apparaat wordt uitgevoerd, gaat het systeem onmiddellijk weer over in de operationele stand.

Onderhoud en verzorging

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Schoonmaken van het apparaat

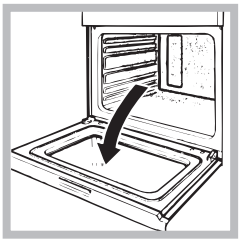
- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een neutrale zeep worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.

- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser), met uitzondering van de geleiders.

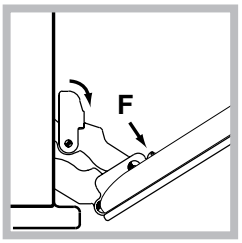
! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

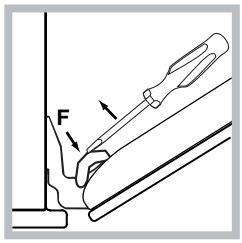
De ovendeur reinigen

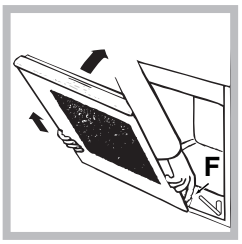
Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten. U kunt voor een grondige reiniging de ovendeur verwijderen:



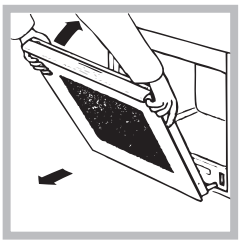
1. open de deur volledig (zie afbeelding);
2. til de hendeltjes **F** die zich aan de twee scharnieren bevinden, op met behulp van een schroevendraaier en draai ze (zie afbeelding);







pak de deur aan de zijkanten beet en sluit hem langzaam, maar niet helemaal. Druk op de klemmen **F**, trek dan de deur naar u toe en haal hem uit zijn voegen (zie afbeelding).*



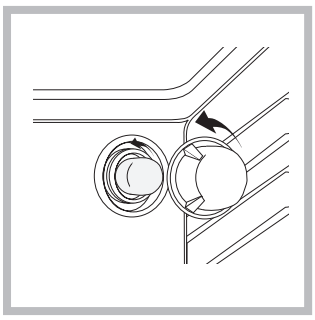
3. pak de deur aan de zijkanten beet en sluit hem langzaam, maar niet helemaal. Trek de deur naar u toe en haal hem uit de scharnieren (zie afbeelding). *

Zet de deur weer op zijn plaats door deze handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

Het controleren van de afdichtingen

Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichtingen beschadigd zijn, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Technische Dienst te wenden (zie Service). Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

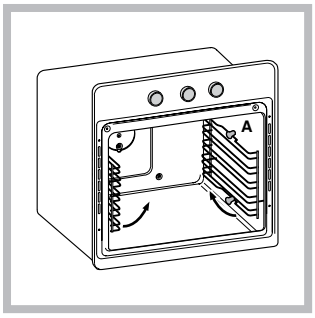
Vervangen van het lampje



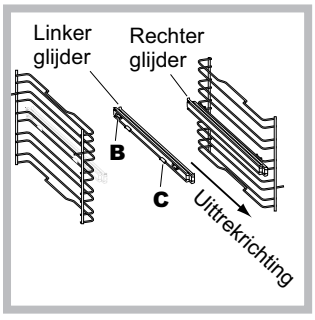
Voor het vervangen van het ovenlampje:
1. Schroef het glazen lampenkapje los.
2. Schroef het lampje los en vervang het met een-zelfde soort lampje: sterkte 25W, fitting E 14.
3. Plaats het deksel er weer op (zie afb.).

! Gebruik de ovenlamp nooit om een vertrek te verlichten.

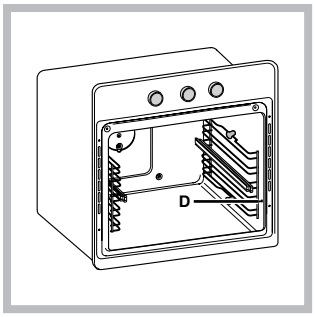
Montage van de Geleiders Kit



Zo monteert u de geleiders:
1. Verwijder de twee draagrekken door ze uit de afstandleiders A te trekken (zie afbeelding).



2. Kies het niveau waarop u de geleiders wilt plaatsen. Plaats eerst de drukknop B op het draagrek en vervolgens de drukknop C. Let goed op de uittrekrichting van de geleider.



3. Bevestig de twee draagrekken, met de geleiders al op hun plaats, in de speciale gaten op de wanden van de oven (zie afbeelding). De gaten voor het linker draagrek bevinden zich aan de bovenkant, terwijl de gaten voor het rechter draagrek zich aan de onderkant bevinden.

4. Zet tenslotte de draagrekken vast op de afstandleiders A.

! Plaats de geleiders nooit in stand 5.

***** Slechts op enkele modellen aanwezig.

Установка

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультации. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новыи владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.

! Внимательно прочитаите инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

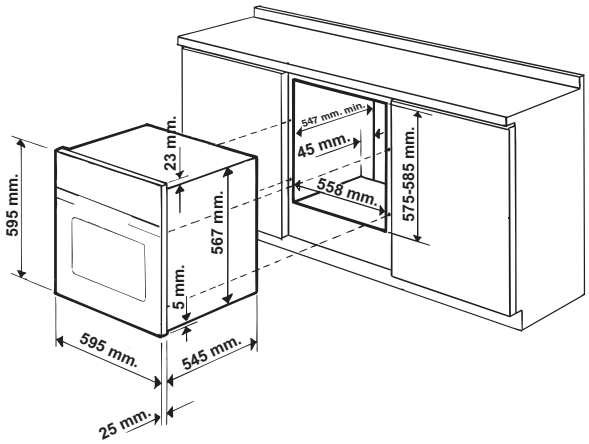
Расположение

! Не разрешаите детям играть с упаковочными материалами. Упаковочные материалы должны быть уничтожены в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. Предосторожности и рекомендации).

! Монтаж изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильныи монтаж изделия может стать причинои повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

Встроенный монтаж
Для обеспечения исправного функционирования встраиваемого изделия кухонный элемент должен иметь соответствующие характеристики:

- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала;
- клей кухонных элементов элементов, шпонированных деревом, должен быть устойчивым к температуре 100°C.
- для встраивания духового шкафа **под кухонным топом** (см. схему) **или в пенал** ниша кухонного элемента должна иметь следующие размеры:

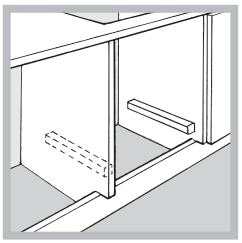


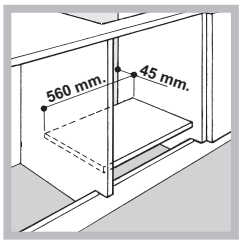
! После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к электрическими частями.

***** Имеется только в некоторых моделях.

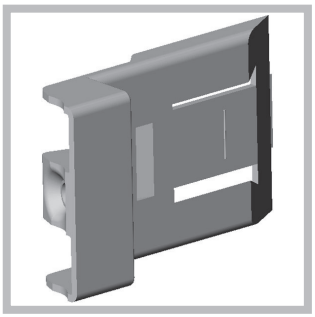
Расход электроэнергии, указанный на паспортной табличке изделия, был замерян для данного типа монтажа.

Вентиляция
Для обеспечения надлежащеи вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовои шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (см чертежи).

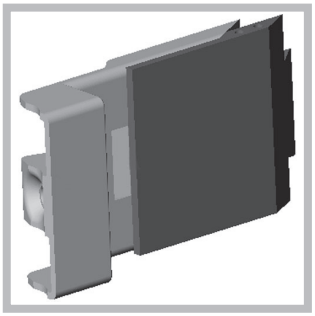




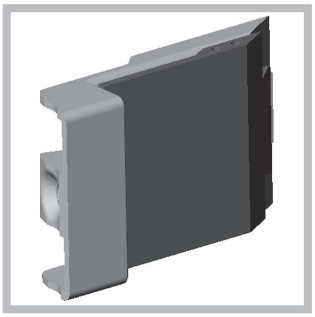
Центровка и крепление
4 крепежных элемента с боков духового шкафа должны быть отрегулированы в соответствии с 4 отверстиями в периметральной раме в зависимости от толщины боковой панели кухонного элемента:*



толщина 20 мм: полностью удалите съемную часть крепежного элемента (см. схему);



толщина 18 мм: используйте первый паз, согласно уже готовой конфигурации производителя (см. схему);



толщина 16 мм: используйте второй паз (см. схему).

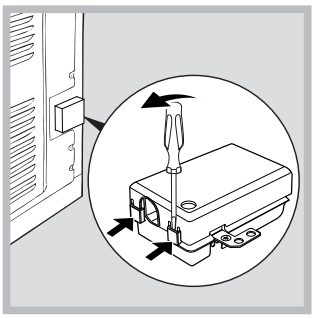
Для крепления изделия к кухонному элементу: откройте дверцу духового шкафа и завинтите 4 шурупа для деревянных панелей в 4 отверстия в периметральной раме.

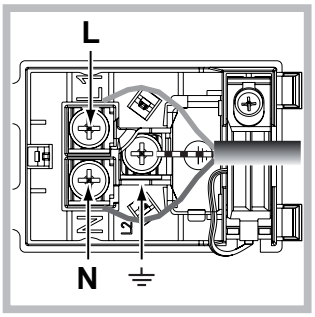
! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

Электрическое подключение

Духовые шкафы, укомплектованные трехполюсным сетевым кабелем, расчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на паспортной табличке с данными (см. ниже).

Подсоединение сетевого кабеля





1. Откройте зажимную коробку, нажав при помощи отвертки на выступы с боков крышки: потяните и откройте крышку (см. схему).

2. Порядок подсоединения сетевого кабеля: отвинтите винт кабельного сальника и три винта контактов L-N-⏚ и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку Синий (N) Коричневый (L) Желто-зеленый ⏚ (см. схему).

3. Закрепите сетевой кабель в специальном кабельном сальнике.

4. Закройте крышку зажимной коробки.

Подсоединение сетевого шнура изделия к сети электропитания

Установите на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, расчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке (см. сбоку).

В случае прямого подключения к сети электропитания между изделием и сетью необходимо установить многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, расчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой кабель должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C (например, задняя панель духового шкафа).

! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрическои сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

- розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную в таблице технических характеристик;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельнои вилкои изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используите удлинители или троиники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы электрическии провод и сетевая розетка были легко доступны.

! Электрическии провод изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяите состояние кабеля электропитания и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (см. Техническое обслуживание).

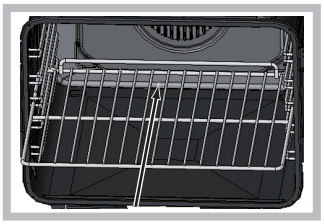
! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требовании.

АЮ 77

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Габаритные размеры*	ширина 43,5 см. высота 32,4 см. глубина 40,6 см.
Объем*	58 л
Габаритные размеры**	ширина 45,5 см. высота 32,4 см. глубина 40,6 см.
Объем**	60 л
Габаритные размеры* (с двойной стеклянной дверцей)	ширина 43,5 см. высота 32,4 см. глубина 41,5 см.
Объем* (с двойной стеклянной дверцей)	59 л
Габаритные размеры** (с двойной стеклянной дверцей)	ширина 45,5 см. высота 32,4 см. глубина 41,5 см.
Объем** (с двойной стеклянной дверцей)	62 л
Электрическое подключение	напряжение 220-240 В ~ 50 Гц (см. Паспортную табличку), максимальная поглощаемая мощность 2800 Вт
МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ АЮ 77	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматива EN 50304 Расход электроэнергии Натуральная конвекция – режим нагрева: ☐ Традиционная; Потребление электроэнергии при принудительной конвекции - в фазе нагревания; Кондитерская выпечка.
	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского сообщества: 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) и последующим изменениям - 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) и последующим изменениям - 93/68/CEE от 22/07/93 и последующим изменениям. 2002/96/CE и последующим изменениям. 1275/2008 standby/off mode.

* Только для моделей с направляющими, изготовленными методом вытяжки.
** Только для моделей с направляющими из прутка.

Включение и эксплуатация



! При установке решетки проверьте, чтобы упор находился в задней части ниши (см. изображение).

! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

Программирование часов

! Часы можно запограммировать как при выключенном духовом шкафу, так и при включенном, при условии, что не было запрограммировано время окончания приготовления.

1. Нажмите несколько раз кнопку ⏲ до тех пор, пока на дисплее не замигает символ ⏲ и первые два цифровые значения;
2. поверните регулятор ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ в сторону "+" и "−" для настройки часов;
3. вновь нажмите кнопку ⏲ до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигают другие два цифровые значения;
4. поверните регулятор ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ в сторону "+" и "−" для настройки минут;
5. вновь нажмите кнопку ⏲ для подтверждения.

Программирование таймера

! Данная функция не прерывает приготовление и не зависит от работы духового шкафа. Она позволяет включить звуковой сигнал по истечении заданного времени.

1. Нажмите несколько раз кнопку ⏲ до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ 🔔 и три цифровые значения;
2. поверните регулятор ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ в сторону "+" и "−" для настройки минут;
3. вновь нажмите кнопку ⏲ для подтверждения.

На дисплее начнется обратный отсчет времени, по завершении которого включится звуковой сигнал.

Включение духового шкафа

1. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
2. Духовой шкаф начнет фазу предварительного нагрева, и загорится соответствующий индикатор.
Настройка температуры производится при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ.
3. Когда индикатор предварительного нагрева погаснет .ıll, и раздастся звуковой сигнал завершения нагрева духовки: поместите в ее продукт.
4. В процессе приготовления в любой момент можно:
- изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
- изменить температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ;
- запрограммировать продолжительность и время окончания приготовления (см программы приготовления);
- прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».
5. По истечении двух часов духовой шкаф автоматически выключается. это время запрограммировано в целях безопасности для всех программ приготовления.
Продолжительность приготовления может быть изменена (см программы приготовления).
6. В случае внезапного отключения электропитания, если температура в духовом шкафу не слишком понизилась, срабатывает система, возобновляющая программу приготовления с момента, в который она была прервана. Программирование, сделанное в ожидании продолжения программы, не сохраняется после возобновления электропитания и должно быть выполнено повторно.

! В программах FAST COOKING (Быстрое приготовление) и BARBECUE (Гриль) фаза предварительного нагрева не предусмотрена.

! Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие.

! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

Охладительная вентиляция
Для понижения температуры снаружи духового шкафа в процессе приготовления, охладительный вентилятор создает поток воздуха между передней панелью и дверцей духового шкафа. В программе FAST COOKING (Быстрое приготовление) вентилятор включается автоматически через десять минут работы духового шкафа. В программе КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА вентилятор включается только при разогретом духовом шкафу.

! По завершении приготовления вентилятор продолжает работать вплоть до надлежащего охлаждения духовки.

Освещение духового шкафа
Освещение духового шкафа может быть включено в любой момент при выключенной духовке при помощи кнопки 💡.

Программы

! Каждая программа имеет заданную температуру приготовления. Температура может быть настроена вручную, от 40°C до 250°C.
В программе ГРИЛЬ заданное значение является уровнем мощности, выраженной в %. Этот уровень может быть также настроен вручную.

Программа **ТРАДИЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА**
В режиме традиционального приготовления рекомендуется использовать только один уровень: при использовании нескольких уровней распределение температуры будет неоптимальным.

Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**
Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Одновременно можно использовать не более двух уровней духового шкафа.

Программа **ГРИЛЬ**
Поворачивая регулятор ТЕРМОСТАТ, на дисплее показываются все возможные уровни мощности от 50% до 100%. Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

Программа **GRATIN** (Подрумянивание)
Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

Программа **ПИЦЦА**
Включаются нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Эта комбинация позволяет быстро нагреть духовку. Если используются несколько уровней одновременно, необходимо менять местами блюда в середине их приготовления.

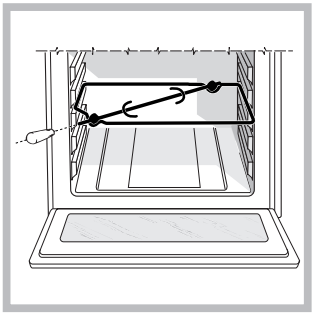
Программа **КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**
Данная функция рекомендуется для приготовления деликатных блюд (например, кондитерских изделий, требующих подъема теста) и мелкой выпечки одновременно на трех уровнях.

Программа **FAST COOKING** (Быстрое приготовление)
Программа не нуждается в предварительном нагреве. Данная программа особенно рекомендуется для быстрого приготовления полуфабрикатов (мороженых или готовых блюд). Оптимальные результаты получаются при использовании только одного уровня.

Программа **РАССТОЙКА**
Духовка нагревается и поддерживает температуру 40°C, независимо от положения регулятора ТЕРМОСТАТ. Данная программа идеально подходит для расстойки дрожжевого теста.

***** Имеется только в некоторых моделях.

Вертел*



Для включения вертела (см. схему) выполните следующие операции:
1. установите противень на 1-ый уровень;
2. установите держатель вертела на 3-ий уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в задней стенке духового шкафа;
3. включите вертел, выбрав программы или ;

Программирование приготовления

! Запрограммировать приготовление можно только после выбора программы приготовления.

Порядок программирования продолжительности приготовления
1. Нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ и три цифровые значения;
2. поверните регулятор ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ в сторону “+” и “−” для программирования нужной продолжительности;
3. вновь нажмите кнопку для подтверждения.
4. по истечении заданного времени на дисплее показывается надпись END (КОНЕЦ), и духовой шкаф завершает приготовление со звуковым сигналом.

- Пример: в 9.00 вы программируете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

Порядок программирования окончания приготовления

! Запрограммировать окончания приготовления можно только после настройки продолжительности приготовления.

1. Следуйте инструкциям 1 – 3, описывающиз продолжительность;
2. затем нажмите кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ и два цифровые значения;
3. поверните регулятор ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ в сторону “+” и “−” для настройки часов;
4. вновь нажмите кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигают другие два цифровые значения;
5. поверните регулятор ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ в сторону “+” и “−” для настройки минут;
6. вновь нажмите кнопку для подтверждения.
7. по истечении заданного времени на дисплее показывается надпись END (КОНЕЦ), и духовой шкаф завершает приготовление со звуковым сигналом.

Включенныесимволы и означают, что была запрограммирована какая-либо функция. На ДИСПЛЕЕ попеременно показывается время окончания приготовления и продолжительность приготовления.
Для отмены программы поверните рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

Практические советы по приготовлению

! В режиме вентилируемого приготовления не используйте 1-ый и 5-ый уровни: они подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, который может сжечь деликатные продукты.

! При использовании ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ, особенно с функцией вертела, поместите противень на 1-ый уровень для сбора жидкостей, выделяемого при жарке (сок и/или жир).

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Используются 2-ой и 4-ый уровни, на 2-ой помещаются продукты, требующие более интенсивного жара.
- Установите проитвень снизу, а решетку сверху.

ГРИЛЬ

- Установите решетку на уровень 3 или 4, поместите продукты в центр решетки.
- Рекомендуется выбрать максимальную мощность духовки. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

ПИЦЦА

- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилагающуюся решетку.
  При использовании противеня время выпечки удлиняется, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки.

Таблица приготовления

Программы	Продукты	Вес (кг)	Уровень		Предварительный нагрев	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжит-ть приготовления (минуты)
			стандартные направляющие	выдвижные направляющие			
Традиционная духовка	Утка	1,5	2	1	Да	200-210	70-80
	Курица	1,5	2	1	Да	200-210	60-70
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	1	Да	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	2	1	Да	200-210	70-80
	Печенье (песочное)	-	2	1	Да	180 180	15-20
	Песочный торт с начинкой	1	2	1	Да		30-35
Одновременное приготовление на нескольких уровнях *	Пицца (на 2-х уровнях)		2 и 4	1 и 3	Да	220-230	20-25
	Песочный торт на 2-х уровнях/торты на 2-х уровнях		2 и 4	1 и 3	Да	180	30-35
				1 и 3	Да	170	20-25
	Бисквит (на 2-ух уровнях)		2 и 4				
	Жареная курица с картошкой	1+1	1 и 2/3	1 и 3	Да	200-210	65-75
	Баранина	1	2	1	Да	190-200	45-50
	Скумбрия	1	1 или 2	1	Да	180	30-35
	Лазанья	1	2	1	Да	190-200	35-40
	Эклеры на 2-х уровнях		2 и 4	1 и 3	Да	190	20-25
	Печенье на 2-х уровнях		2 и 4	1 и 3	Да	190	10-20
	Печенья из слоеного теста с сыром на 2-ух уровнях		2 и 4	1 и 3	Да	210	20-25
	Несладкие торты		1 и 3	1 и 3	Да	200	20-30
ГРИЛЬ*	Скумбрия	1	4	3	Нет	100%	15-20
	Камбала и каракатицы	0,7	4	3	Нет	100%	10-15
	Кальмары и креветки на шампурах	0,7	4	3	Нет	100%	8-10
	Филе трески	0,7	4	3	Нет	100%	10-15
	Овощи-гриль	0,5	3 или 4	2 или 3	Нет	100%	15-20
	Телячий бифштекс	0,8	4	3	Нет	100%	15-20
	Колбаски-шпикачки	0,7	4	3	Нет	100%	15-20
	Гамбургер	4 или 5	4	3	Нет	100%	10-12
	Фаршированый горячий бутерброт (или обжаренный хлеб)	4 или 6	4	3	Нет	100%	3-5
	Курица на вертеле (если имеется)	1	-	-	Нет	100%	70-80
	Ягненок на вертеле (если имеется)	1	-	-	Нет	100%	70-80
Gratin (Подрумянивание)	Курица-гриль	1,5	2	2	Нет	210	55-60
	Каракатицы	1	2	2	Нет	200	30-35
	Курица на вертеле (если имеется)	1,5	-	-	Нет	210	70-80
	Утка на вертеле (если имеется)	1,5	-	-	Нет	210	60-70
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	2	Нет	210	60-75
	Жаркое из свинины	1	2	2	Нет	210	70-80
	Баранина	1	2	2	Нет	210	40-45
Пицца	Пицца	0,5	2	1	Да	220	15-20
	Булка	0,5	2	1	Да	200	20-25
Кондитерская выпечка	Песочный торт с начинкой	0,5	2 или 3	1 или 2	Да	180	25-35
	Фруктовый торт	1	2 или 3	1 или 2	Да	180	40-50
	Кекс	0,7	2 или 3	1 или 2	Да	170-180	45-55
	Мелкие кексы на 2-х уровнях	0,7	2 и 4	1 и 3	Да	180-190	20-25
	Бисквит	0,6	2 или 3	1 или 2	Да	160-170	30-40
	Эклеры на 3-х уровнях	0,7	1 и 3 и 5	1 и 2 и 4	Да	180-190	20-25
	Печенье на 3-х уровнях	0,7	1 и 3 и 5	1 и 2 и 4	Да	180	20-25
	Блины с начинкой	0,8	2	1	Да	200	30-35
	Безе на 3-х уровнях	0,5	1 и 3 и 5	1 и 2 и 4	Да	90	180
	Печенье из слоеного теста с сыром	0,5	2	1	Да	210	20-25
Быстрое приготовление	**Мороженные продукты**						
	Пицца	0.3	2	1	-	250	12
	Смесь цуккини с креветками в кляре	0.4	2	1	-	200	20
	Несладкий торт со шпинатом	0.5	2	1	-	220	30-35
	Пирожки	0.3	2	1	-	200	25
	Лазанья	0.5	2	1	-	200	35
	Рыбные котлеты в панировке	0.4	2	1	-	180	25-30
	Кусочки курицы	0.4	2	1	-	220	15-20
	Полуфабрикаты						
	Жареные куриные крылышки	0.4	2	1	-	200	20-25
	Сырые продукты						
	Печенье (песочное)	0.3	2	1	-	200	15-18
	Кекс	0.6	2	1	-	180	45
	Печенье из слоеного теста с сыром	0.2	2	1	-	210	10-12
Расстойка	Расстойка дрожжевого теста (булочки, хлеб, торты, круассаны и т.д.)		2	1		40	30-60

! Указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с личными вкусами. Время разогревания духовки является фиксированным и не может быть изменено вручную.

Предосторожности и рекомендации

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашеи безопасности.

Общие требования к безопасности

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Для перемещения изделия всегда беритесь за специальные ручки, расположенные с боков духового шкафа.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, а также находясь босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять острожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Беритесь за ручку дверцы в центре: с боков она может быть горячей.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не покрывайте дно духового шкафа фольгой.
- Не храните в духовом шкафу возгораемые предметы: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Всегда проверяйте, чтобы регуляторы находились в положении “●”/“○”, когда изделие не используется.
- Не тяните за кабель электропитания для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда отсоединяйте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Сервисного обслуживания (см. Сервисное обслуживание).
- Не ставьте предметы на открытую дверцу духового шкафа.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- Эксплуатация изделия лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, незнакомыми с правилами эксплуатации данного изделия, запрещается без контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без обучения правилам пользования изделием.
- **Изделие не рассчитано на влючение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления**

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдаите местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европеискои Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающеи среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющиися на всех приборах, служит напоминанием об их отдельнои утилизации.
  Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественныи центр утилизации, отвезены в специальные муниципальные зоны или, если это предусмотрено национальными нормативами, возвращены в магазин при покупке нового изделия аналогичного типа.
  Все ведущие производители бытовых электроприборов содеиствуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если Вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями. Эту возможность Вам дадут опции планирования программ, в частности «приготовление с задержкой» (см. Программы) и «автоматическая пиролитическая чистка с задержкой (см. Техническое обслуживание и уход).
- Рекомендуется всегда готовить в режах ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ с закрытой дверцей: это необходимо для значительной экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

! Данное изделие отвечает требованиям новой Европейской Директивы по ограничению энергопотребления в режиме энергосбережения.
Если в течение 2-х минут не производится никаких действий, изделие автоматически переходит в режим энергосбережения.
Режим энергосбережения показывается символом «Часы» с яркой подсветкой.
При первом же использовании управлений изделия, система возвращается в рабочий режим.

Техническое обслуживание и уход

Отключение электропитания

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

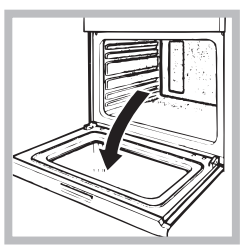
Чистка изделия

- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Не используйте абразивные порошки или коррозийные вещества.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине за исключением выдвижных направляющих.

! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

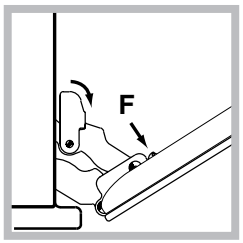
Чистка дверцы

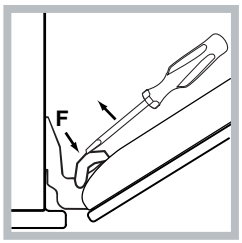
Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло. Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.

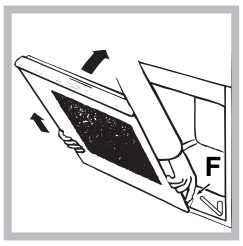


1. полностью откройте дверцу духовки (см. схему);

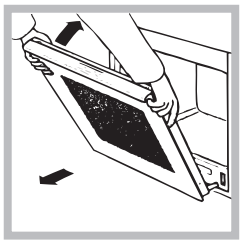
2. при помощи отвертки поднимите и поверните шпонки **F** на двух петлях (см. схему);







3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью; Нажмите на упоры **F**, затем потяните дверцу на себя, снимая ее с петель (см. рисунок).*



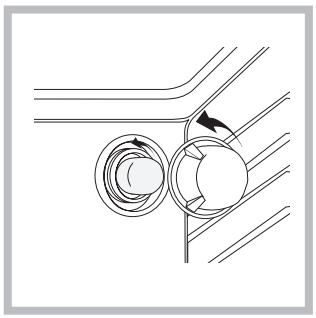
3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Затем потяните дверцу на себя, снимая ее с петель (см. схему).*

Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в обратном порядке.

Проверка уплотнений

Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший Центр Сервисного Обслуживания (см. Сервисное обслуживание). Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

Замена лампочки

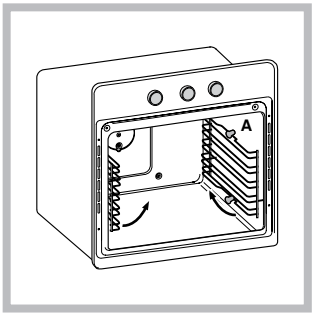


Замена лампочки в духовом шкафу:
1. Отвинтите стеклянную крышку плафона лампочки;
2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: мощность 25 Вт, резьба E 14.
3. Восстановите крышку на место (*см. рисунок*).

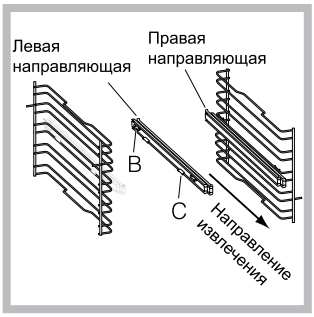
! Не используйте лампочку духового шкафа для освещения помещения.

***** Имеется только в некоторых моделях.

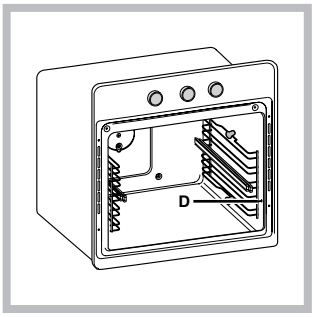
Крепление комплекта выдвижных направляющих



Порядок монтажа выдвижных направляющих:
1. Отсоедините две рамы, сняв их с распорных элементов A (см. схему).



2. Выберите уровень, на который будет установлена выдвижная направляющая. Проверив направление выкатывания самой направляющей, установите на раму сначала крепление B, а затем C.



3. Закрепите две рамы с установленными направляющими в специальных отверстиях в стенках духового шкафа (см. схему). Отверстия левой направляющей расположены сверху, а правой – снизу.
4. В завершение вставьте рамы в распорные элементы A.

! Не вставляйте выдвижные направляющие на 5-ый уровень.

Орнату

! Жаңа құрылғымен жұмысты бастамастан бұрын осы пайдалану нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз. Мұнда құрылғыны қауіпсіз қолдану, орнату және оны күту туралы маңызды ақпараттар қамтылған.

! Келешекте анықтама ретінде қарау үшін пайдалану нұсқаулығын сақтап қойыңыз. Оны құрылғының кез келген жаңа иесіне беріңіз.

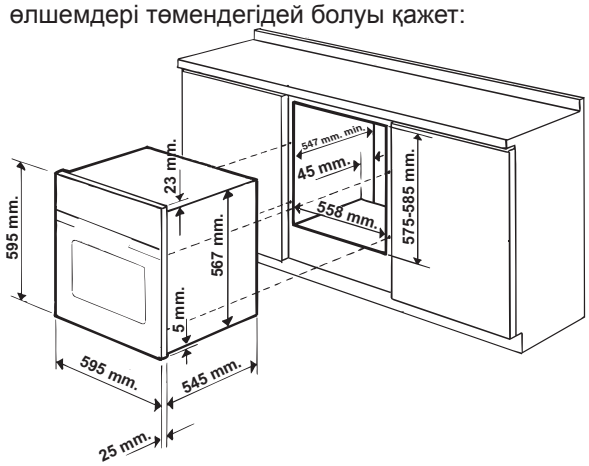
Орналастыру

! Орау материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Тыныс тарылу немесе тұншығып қалу қаупін туғызуы мүмкін. (*Сақтандырулар мен кеңестер бөлімін қараңыз*).

! Құрылғыны нұсқауларға сәйкес арнайы біліктілігі бар маман орнатуға тиіс. Құрылғы дұрыс орнатылмаған жағдайда, адамдар мен жануарлар өміріне қауіп төндіруі немесе мүлікті зақымдауы мүмкін.

Құрылғыны орнату
Құрылғының дұрыс жұмыс жасайтынын тексеру үшін қолайлы шкафты қолданыңыз.

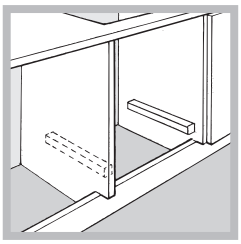
- Пешке жақын қабырғалар ыстыққа төзімді материалдан жасалған болуы қажет.
- Сыртқы қабығы бар шкафтарды жинағанда 100°C температураға төзетін желімдер қолданылуы қажет.
- пешті ас үй үстелінің астына (*сызбаны қараңыз*) немесе ас үй жиһазының ішіне орнату үшін шкафтың өлшемдері төмендегідей болуы қажет:

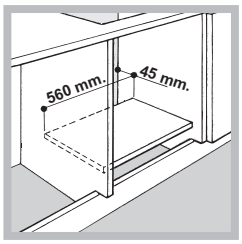


! Құрылғы орнатылған кезде кез келген электрлі заттардан алыс болуы қажет.
Негізгі деректер кестесінде берілген пайдалану ортасының көрсеткіштері осы орнату түрі үшін есептелген.

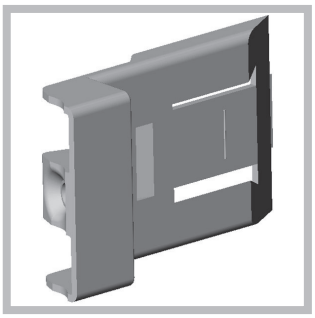
Желдету
Лайықты желдетудің орнатылғанын тексеру үшін шкафтың артқы қабырғасын алып тастау қажет. Пешті екі ағаш тақтайға немесе кемінде 45 x 560 мм ашық тұрған тегіс жерде орналастыру ұсынылады (*сызбаны қараңыз*).

***** Тек белгілі бір модельдерде бар.

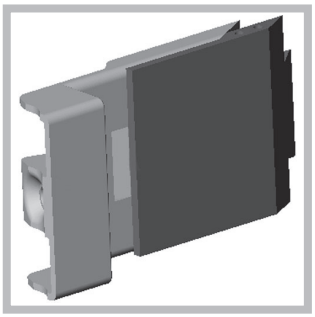




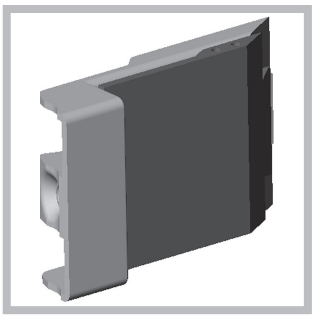
Ортаға қою және бекіту
Пештің бүйірлеріндегі 4 құлақша сыртқы жақтаудың 4 тесігіне сәйкес келетіндей етіп орнатыңыз. Құлақшаларды төменде көрсетілгендей шкафтың бүйір қабырғасының қалыңдығына қарай лайықтаңыз:*



қалыңдығы 20 мм: құлақшаның жылжымалы бөлігін алып тастаңыз (*сызбаны қараңыз*);



қалыңдығы 18 мм: зауытта орнатылған бірінші тілікті пайдаланыңыз (сызбаны қараңыз);



қалыңдығы 16 мм: екінші тілікті пайдаланыңыз (сызбаны қараңыз).

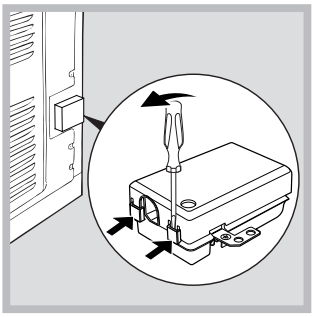
Пештің есігін ашып, 4 бұрандалы бекіткішті сыртқы жақтаудың 4 тесігіне кіргізіп, құрылғыны шкафқа бекітіңіз.

! Құрылғының қауіпсіз жұмыс істеуін қамтамасыз ететін барлық бөліктері арнайы құралдардың көмегімен ғана алынуы тиіс.

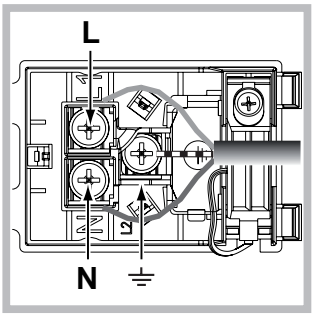
Электр қосылымдары

Үш ұялы электр кабелі бар пеш айнымалы ток кернеуімен және құрылғыда орналасқан негізгі деректер кестесінде көрсетілген жиілікпен жұмыс істеу үшін жасақталған (төменге қараңыз).

Электр кабелін орнату



1. Қақпақтың бүйір құлақшаларына бұрауышты тығып, дәнекер қалқаншаны ашыңыз. Бұрауышты төмен басқанда қақпақты ашатындай тұтқа түрінде пайдаланыңыз (сызбаны қараңыз).



2. Бұранданы бекітуге арналған қысқыш пен үш желілі L-N-⏚ байланыс бұрандасын босату арқылы электр кабелін орнатыңыз. Кабельді сәйкес өткізгіштерге жалғаңыз: көк сымды (N) деп белгіленген өткізгішке, қоңыр сымды (L) деп белгіленген өткізгішке, ал сары/жасыл сымды ⏚ (сызбаны қараңыз) деп белгіленген өткізгішке жалғаңыз.
3. Қыспа бұранданы нығайтып, кабельді орнына бекітіңіз.
4. Дәнекер қалқаншаның қақпағын жабыңыз.

Электр кабелін желіге қосу

Деректер кестесінде көрсетілген жүктемеге сәйкес стандартты айырғышты орнатыңыз (бүйірін қараңыз). Құрылғы, құрылғы мен желі арасында орнатылған 3 мм ашық кішкене байланысы бар және анықталған жүктемеге лайықты және ағымдағы ток реттеуіне сәйкес болып келетін (жерге қосылған сым автоматты айырып-қосқыштан ажыратылмауы тиіс) жан-жақты автоматты айырып-қосқышты пайдалану арқылы тікелей электр желісіне қосылуы қажет. Электр кабелін температурасы 50°C-тан жоғары болатын жерден өтпейтіндей етіп орналастыру қажет.

! Орнатушы дұрыс ток байланысын орнатқанына және оның қауіпсіздік ережелеріне сәйкес екендігіне сенімді болуы қажет.

Құрылғыны тоққа қоспастан бұрын төмендегілерді тексеріңіз:

- Құрылғы жерге қосылған және айырғыш заңға сәйкес болып табылады.
- Розетка негізгі деректер кестесінде көрсетілген құрылғының ең жоғарғы күшіне төзімді (астын қараңыз).
- Кернеу деректер кестесінде көрсетілген мән аралығы аумағында болады (астын қараңыз).
- Розетка құрылғының айырғышына сәйкес келеді. Розетка айырғышына сәйкес болмаса, өкілетті маманнан оны ауыстырып беруді өтініңіз. Бірнеше розеткалар мен ұзартқыш сымдарын пайдаланбаңыз.

! Құрылғы орнатылғаннан кейін электр кабелі мен розетка жақын жерде болуы қажет.

! Кабель иілмеуі немесе қысылмауы қажет.

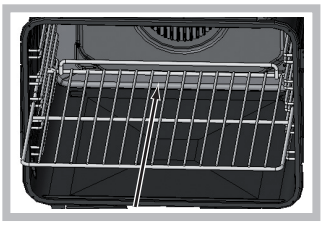
! Кабель жиі тексеріліп, тек өкілетті маманның көмегімен ғана алмастырылуы тиіс (Көмек бөлімін қараңыз).

! Қауіпсіздік шаралары сақталмаған жағдайда өндіруші жауапкершілікті өз мойнына алудан бас тартады.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР КЕСТЕСІ	
Өлшемдері*	ені 43,5 см биіктігі 32,4 см тереңдігі 40,6 см
Көлемі*	58 л
Өлшемдері**	ені 45,5 см биіктігі 32,4 см тереңдігі 40,6 см
Көлемі**	60 л
Өлшемдері* (Есігінің ішінде бекітілген шыны панелі бар)	ені 43,5 см биіктігі 32,4 см тереңдігі 41,5 см
Көлемі* (Есігінің ішінде бекітілген шыны панелі бар)	59 л
Өлшемдері** (Есігінің ішінде бекітілген шыны панелі бар)	ені 45,5 см биіктігі 32,4 см тереңдігі 41,5 см
Көлемі** (Есігінің ішінде бекітілген шыны панелі бар)	62 л
Электр қосылымдары	кернеуі: 220 - 240 В ~ 50 Гц ең көп тұтынылатын қуат – 2800 Вт (техникалық деректер тақтасын қараңыз)
ҚУАТ БЕЛГІСІ	Электр пештерінің белгісіндегі 2002/40/ЕС нұсқауы. EN 50304 стандарты Табиғи конвекция класы – қыздыру күйіне арналған қуат тұтыну: Дағдылы режим ▢ Мәжбүрлі конвекция класы – қыздыру күйіне арналған мәлімденген қуат тұтынуы: ▣ Пісіру
CE 	Бұл құрылғы Еуропа экономикалық қауымдастығының келесі нұсқауларына сай келеді: - 12.12.2006 жылғы 2006/95/EEC (төмен кернеу) және кейінгі өзгертулері - 15.12.2004 жылғы 2004/108/EEC (Электрмагнитті үйлесімділік) және кейінгі өзгертулері - 22.07.1993 жылғы 93/68/EEC және кейінгі өзгертулері. - 2002/96/EC

* Сырғытпалы бағыттауыштары бар үлгілер үшін.
** Сым бағыттауыштары бар үлгілер үшін.

Қосу және пайдалану



! Тартпаны салған кезде тоқтатқыш қуыстың артқы жағында екеніне көз жеткізіңіз (суретті қараңыз).

! Құрылғыны алғаш рет пайдаланғанда оны бос күйінде есігін жауып, ең жоғарғы температурада кемінде жарты сағаттай қыздырыңыз. Пешті өшіріп, оның есігін ашпастан бұрын бөлменің жақсы желдетілгенін тексеріңіз. Өндіру кезінде қолданылған қорғағыш заттардың жанып кетуіне байланысты жеңіл жағымсыз иіс шығуы мүмкін.

Сағатты орнату

! Сағат пеш қосулы немесе ажыратулы тұрған кезде орнатылады, ал тағам дайындау режимінің аяқталу уақытын алдын ала белгіленген кезде орнатады.

1. ⏲ түймесін дисплей бетіндегі ⏲ белгішесі мен алғашқы екі сан жыпылықтай бастағанша бірнеше рет басыңыз.
2. Сағаттың мәнін дұрыстау үшін ТАЙМЕР ТҰТҚАСЫН «+» және «−» белгілеріне қарай бұраңыз.
3. Басқа екі сан ДИСПЛЕЙДЕ жыпылықтай бастағанға дейін ⏲ түймесін қайта басыңыз.
4. Минуттың мәнін дұрыстау үшін ТАЙМЕР ТҰТҚАСЫН «+» және «−» белгілеріне қарай бұраңыз.
5. Растау үшін ⏲ түймесін қайта басыңыз.

Таймерді орнату

! Бұл функция ас пісіруге кедергі жасамайды және пешке әсер етпейді; ол белгіленген уақыт өткен кезде дыбысты сигнал беру үшін пайдаланылады.

1. Дисплейде ⏲ белгішесі мен үш сан жыпылықтағанша 🔔 түймесін бірнеше рет басыңыз.
2. Минуттың мәнін дұрыстау үшін ТАЙМЕР ТҰТҚАСЫН «+» және «−» белгілеріне қарай бұраңыз.
3. Растау үшін ⏲ түймесін қайта басыңыз.

Дисплейде кері саналып жатқан уақыт көрсетіледі. Осы уақыт кезеңі аяқталған кезде дыбысты сигнал беріледі.

Пешті қосу

1. РЕТТЕУ тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін таңдаңыз.
2. Алдын ала қыздыру сатысы басталып, алдын ала қыздыру индикаторы жанады.
THERMOSTAT (ТЕРМОСТАТ) тұтқасын бұрау арқылы температура өзгертіледі.
3. Индикатор .ıll сөнген кезде алдын ала қыздырудың аяқталғанын білдіретін дыбыс сигналы шығады: енді пешке тағамды салуыңызға болады.
4. Тағам дайындау кезінде әрқашан мына әрекеттерді орындауға болады:
- РЕТТЕУ тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін өзгерту.
- THERMOSTAT (ТЕРМОСТАТ) тұтқасын бұрау арқылы температураны өзгерту
- тағам дайындау ұзақтығын тағам дайындаудың аяқталу уақытына қосымша белгілеңіз («Тағам дайындау режимдері» бөлімін қараңыз)
- РЕТТЕУ тұтқасын «0» позициясына бұрап, тағам дайындау үрдісін тоқтату.
5. Пеш екі сағаттан кейін автоматты түрде сөнеді: Бұл әдепкі белгіленген уақыт қауіпсіздік үшін барлық тағам дайындау режимдеріне орнатылған.
Тағам дайындау ұзақтығын өзгертуге болады («Тағам дайындау режимдері» бөлімін қараңыз).
6. Егер пеш жұмыс істеп тұрғанда жарық сөнсе, температура белгілі бір деңгейден төмен түсіп кетпеген жағдайда құрылғының ішіндегі автоматты жүйе тағам дайындау режимін, ол тоқтаған жерден әрі қарай қайта іске қосады. Қосылмаған бағдарламаға енгізілген режимдер қалпына келтірілмейді және бағдарламаны қайта орнату керек болады.

! FAST COOKING (ЖЫЛДАМ ПІСІРУ) және BARBECUE (БАРБЕКЮ) режимдері үшін алдын ала қыздыру сатысы болмайды.

! Ешқашан пештің астыңғы жағына зат қоймаңыз, бұл эмальді қабатты зақымдайды.

! Әрқашан асхана ыдыстарын берілген тартпа(лар)ға қойыңыз.

Салқындату желдеткіші
Пештің сыртқы температурасын салқындату үшін салқындату желдеткіші басқару тақтасы мен пеш есігінің арасында салқын ауа ағынын өткізеді. FAST COOKING (ЖЫЛДАМ ПІСІРУ) режимінде желдеткіш он минуттан кейін автоматты түрде қосылады. BAKING (ПІСІРУ) режимінде салқындату желдеткіші тек пеш қызған кезде ғана қосылады.

! Тағам дайын болғаннан кейін де пеш толық салқындағанша желдеткіш жұмыс істеп тұрады.

Пештің шамдары
💡 позициясына бұрғанда орнатылады. Лампочка кез келген уақытта қосылады, духовка өшіп тұрса да есік ашқанда қосылады.

Тағам дайындау режимдері

Тағам дайындау режимдері

! Барлық пісіру режимдерінің әдепкі орнатылған пісіру температурасы бар, оны 40°C пен 250°C аралығында қолдан реттеуге болады.
Барбекю (BARBECUE) режимінде әдепкі қуат деңгейі пайызбен (%) көрсетіледі және оны да қолмен реттеуге болады.

☐ **TRADITIONAL OVEN (ДАҒДЫЛЫ ПЕШ)** режимі
Әдеттегі тағам дайындау режимі қолданылғанда тек тағам дайындайтын тартпаны пайдаланған дұрыс. Егер бірнеше тартпа пайдаланылса, қызу біркелкі тарамайды.

MULTI-COOKING (КӨП ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ) режимі
Пештің қызуы тұрақты болғанда ауа тағамды біркелкі қызартып пісіреді. Бір уақытта ең көбі екі тартпаны пайдалануға болады.

BARBECUE (БАРБЕКЮ) режимі
THERMOSTAT (ТЕРМОСТАТ) тұтқасын бұрау арқылы орнатылатын әртүрлі қуат деңгейлері дисплейге шығады; бұл 50% және 100% аралығында болады. Грильдің жоғарғы және тіке температурасы қабаттың жоғарғы температурасын қажет ететін тағамдар үшін ұсынылады. Бұл режим пайдаланылғанда пештің есігі әрдайым жабық тұруы қажет.

GRATIN (ГРАТИН) режимі
Осы мүмкіндіктердің жиыны пештегі ауаның күшейтілген айналымы арқылы қыздыру элементтерінің көмегімен қамтамасыз етілетін бір бағытқа жылылық бөлінудің тиімділігін арттырады.
Бұл тағамның күйіп кетуін болдырмауға көмектеседі және жылудың тағамның ішкі жағына енуіне мүмкіндік береді. Бұл режим пайдаланылғанда пештің есігі әрдайым жабық тұруы қажет.

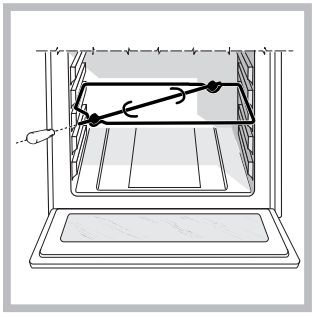
ПИЦЦА режимі
Бұл қосынды, әсіресе астыңғы элементке байланысты, жоғары мөлшерде жылу шығарып, пешті жылдам қыздырады. Бір жолда бірден көп тартпа қолданылатын болса, тағам дайындау үрдісінің ортасында табақтардың орындарын алмастырыңыз.

BAKING (ПІСІРУ) режимі
Бұл режим температураға сезімтал болатын тағамдарды (мысалы, көтерілуді қажет ететін торт сияқты тағамдар) және ұннан жасалған «бір тістем» кондитерлік өнімдерді 3 тартпада бірдей дайындауға арналған.

FAST COOKING (ЖЫЛДАМ ПІСІРУ) режимі
Бұл пісіру режиміне алдын ала қыздыру қажет емес. Бұл функция алдын ала оралған (қатырылған немесе алдын ала пісірілген) тағамды жылдам пісіруге ыңғайлы болып табылады. Жақсы нәтижеге бір тағам дайындау тартпасын пайдалану арқылы қол жеткізесіз.

ТЕКСЕРУ режимі
Пеш THERMOSTAT (ТЕРМОСТАТ) тұтқасының позициясына қарамастан 40°C температураға жетіп, ұстап тұрады. Бұл — ашытқымен ашытылған қамырға тамаша режим.

Істікте қуыру* (тек белгілі модельдерде болады)



Істікте қуыру функциясын іске қосу үшін (сызбаны қараңыз) төмендегі әрекеттерді орындаңыз:
1. Тұтқалы табаны бірінші позицияға орналастырыңыз.
2. Гриль тірегін үшінші позицияға орналастырып, істікті пештің артқы қабырғасындағы тесікке кіргізіңіз.
3. немесе режимдерін таңдау үшін SELECTOR (РЕТТЕУ) тұтқасын пайдаланып гриль функциясын қосыңыз.

Пісіруді бағдарламалау

! Тағам дайындау режимі бағдарламалау басталардан бұрын таңдалуға тиіс.

Пісіру ұзақтығын орнату

1. Дисплейде белгішесі мен үш сан жыпылықтағанша түймесін бірнеше рет басыңыз.
2. Ұзақтықты реттеу үшін ТАЙМЕР ТҰТҚАСЫН «+» және «−» бағытына қарай бұраңыз.
3. Растау үшін түймесін қайта басыңыз.
4. Белгіленген уақыт өткенде ДИСПЛЕЙ бетінде «END» («Аяқталды») деген мәтін шығып, пеш пісіруді тоқтатады да, дыбыстық сигнал ойнайды.

- Мысалы: қазір сағат 9:00 делік және уақыт 1 сағат 15 минутқа орнатылсын. Бағдарлама сағат 10:15 болғанда автоматты түрде тоқтайды.

Тағам дайындау режимінің аяқталу уақытын орнату

! Пісірудің аяқталу уақыты белгіленбей тұрып, пісіру ұзақтығын орнату керек.

1. Ұзақтықты жоғарыда сипатталғандай орнату үшін 1-ден 3-қадамға дейін орындаңыз.
2. Содан кейін, түймесін ДИСПЛЕЙ бетіндегі END белгішесі мен екі сан жыпылықтай бастағанша басыңыз.
3. Сағаттың мәнін дұрыстау үшін ТАЙМЕР ТҰТҚАСЫН «+» және «−» белгілеріне қарай бұраңыз.
4. Басқа екі сан ДИСПЛЕЙДЕ жыпылықтай бастағанға дейін түймесін қайта басыңыз.
5. Минуттың мәнін дұрыстау үшін ТАЙМЕР ТҰТҚАСЫН «+» және «−» белгілеріне қарай бұраңыз.
6. Растау үшін түймесін қайта басыңыз.
7. Белгіленген уақыт өткенде ДИСПЛЕЙ бетінде «END» («Аяқталды») деген мәтін шығып, пеш пісіруді тоқтатады да, дыбыстық сигнал ойнайды.

Бағдарламала орнатылғанда және END түймелері жыпылықтайды. ДИСПЛЕЙ пісірудің аяқталу уақыты мен пісіру ұзақтығын алма-кезек көрсетіп тұрады.
Бағдарламадан бас тарту үшін SELECTOR (РЕТТЕУ) тұтқасын «0» позициясына бұраңыз.

* Тек белгілі бір модельдерде бар.

Тағам дайындау бойынша кеңес

! Желдеткіш көмегімен тағам дайындау барысында тартпаларды бірінші және бесінші позицияларға орналастырмаңыз. Себебі, тым қатты тура бағытталған қызу ыстыққа сезімтал тағамды күйдіріп жіберуі мүмкін.

! БАРБЕКЮ (BARBECUE) ЖӘНЕ ГРАТИН (GRATIN) пісіру режимдерінде, әсіресе бұрылмалы істікті пайдаланған кезде, тағамның қалдықтарын (май және (немесе) тоң май) жинау үшін тұтқалы табаны 1-ші позицияға қойыңыз.

КӨП ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ

- 2-ші және 4-ші позицияларды пайдаланыңыз, көбірек қызуды қажет ететін тағамдарды 2-шісіне қойыңыз.

- Тұтқалы табаны астыңғы жаққа, ал тартпаны үстіңгі жаққа орнатыңыз.

БАРБЕКЮ

- Сөренді 2 немесе 4-позицияға қойыңыз. Тағамды сөренің ортасына орналастырыңыз.

- Қуат деңгейін ең жоғарғы мәнге орнату ұсынылады. Үстіңгі қыздыру элементі термостат арқылы реттеледі және тұрақты күйде жұмыс істемеуі мүмкін.

ПИЦЦА ПЕШІ

- Жеңіл алюминийден жасалған пицца табасын пайдаланыңыз. Оны қамтамасыз етілген тартпаға орналастырыңыз.
  Сыртын қытырлақ етіп пісіру үшін тұтқалы табаны пайдаланбаңыз, себебі ол пісіру мерзімін ұзарту арқылы қытырлақ болуына кедергі жасайды.

- Пиццаның беті көп құрамды болғанда пісіру үрдісінің ортасында пиццаның үстіне моцарелла ірімшігін қосу ұсынылады.

KZ

Тағам дайындау бойынша кеңес кестесі

Тағам дайындау режимдері	Тағамдар	Салмақ (кг)	Тартпа позициясы		Алдын ала қыздыру	Ұсынылатын температура (°C)	Пісіру ұзақтығы (минут)
			стандартты бағыттауыш сырғытпалар	жылжымалы бағыттауыш сырғытпалар			
Конвекция пеші	Үйрек	1.5	2	1	Иә	200-210	70-80
	Тауық	1.5	2	1	Иә	200-210	60-70
	Қуырылған бұзау немесе сиыр еті	1	2	1	Иә	200	70-75
	Қуырылған шошқа еті	1	2	1	Иә	200-210	70-80
	Печенье (кішкентай кондитерлік өнімдер)	-	2	1	Иә	180	15-20
	Бөліштер/торттар	1	2	1	Иә	180	30-35
Көп тағам дайындау	Пицца - 2 сөреде		2 және 4	1 және 3	Иә	220-230	20-25
	Екі сөреде бөліштер/2 сөреде кекстер		2 және 4	1 және 3	Иә	180	30-35
	Ашыған қамыр бөліші 2 сөреде (тұтқалы табада)	1+1	2 және 4 1 және 2	1 және 3 1 және 3	Иә Иә	170 200-210	20-25 65-75
	Қуырылған тауық еті + картоп	1	2	1	Иә	190-200	45-50
	Жас қой еті	1	2 немесе 3	1	Иә	180	30-35
	Макрель	1	2	1	Иә	190-200	35-40
	Лазанья		2 және 4	1 және 3	Иә	190	20-25
	Крем салынған пирожок - 2 сөреде		2 және 4	1 және 3	Иә	190	10-20
	Печенье - 2 сөреде		2 және 4	1 және 3	Иә	210	20-25
	Ірімшік салынған пирожок - 2 сөреде		1 және 3	1 және 3	Иә	200	20-30
	Хош иісті бөліш						
Барбекю	Макрель	1	4	3	Жоқ	100%	15-20
	Палтус пен каракатица	0.7	4	3	Жоқ	100%	10-15
	Кальмар мен асшаян кебабы	0.7	4	3	Жоқ	100%	8-10
	Нәлім филесі	0.7	4	3	Жоқ	100%	10-15
	Грильде пісірілген көкөністер	0.5	3 не 4	2 не 3	Жоқ	100%	15-20
	Бұзау етінен пісірілген стейк	0.8	4	3	Жоқ	100%	15-20
	Шұжықтар	0.7	4	3	Жоқ	100%	15-20
	Гамбургер	4 не 5	4	3	Жоқ	100%	10-12
	Қыздырылған сэндвич (немесе тост)	4 не 6	4	3	Жоқ	100%	3-5
	Бұрылмалы істікке (егер болса) пісірілген тауық еті	1	-	-	Жоқ	100%	70-80
	Бұрылмалы істікке (егер болса) пісірілген қой еті	1	-	-	Жоқ	100%	70-80
Гратин	Грильде пісірілген тауық еті	1,5	2	2	Жоқ	210	55-60
	Каракатица	1	2	2	Жоқ	200	30-35
	Бұрылмалы істікке (егер болса) пісірілген тауық еті	1,5	-	-	Жоқ	210	70-80
	Бұрылмалы істікке (егер болса) пісірілген үйрек еті	1,5	-	-	Жоқ	210	60-70
	Қуырылған бұзау немесе сиыр еті	1	2	2	Жоқ	210	60-75
	Қуырылған шошқа еті	1	2	2	Жоқ	210	70-80
	Жас қой еті	1	2	2	Жоқ	210	40-45
Пицца пеші	Пицца	0.5	2	1	Иә	220	15-20
	Фокаччия наны	0.5	2	1	Иә	200	20-25
Пісіру режимі	Бөліштер/торттар	0.5	2 не 3	2 немесе 3	Иә	180	25-35
	Жеміс қосылған бөліш	1	2 не 3	2 немесе 3	Иә	180	40-50
	Йогурттан жасалған пирог	0.7	2 не 3	2 немесе 3	Иә	170-180	45-55
	Кішкентай бөліштер – 2-тартпада	0.7	2 және 4	1 және 3	Иә	180-190	20-25
	Пирог	0.6	2 не 3	2 немесе 3	Иә	160-170	30-40
	Крем салынған пирожок - 3 сөреде	0.7	1, 3 және 5	1, 2 және 4	Иә	180-190	20-25
	Печенье - 3 сөреде	0.7	1, 3 және 5	1, 2 және 4	Иә	180	20-25
	Құймақ	0.8	2	1	Иә	200	30-35
	Меренга – 3-тартпада	0.5	1, 3 және 5	1, 2 және 4	Иә	90	180
	Ірімшік салынған қаттама	0.5	2	1	Иә	210	20-25
Жылдам пісіру*	Қатырылған тағам						
	Пицца	0.3	2	1	-	250	12
	Кәді және креветка қосылған бөліш	0.4	2	1	-	200	20
	Кантри стиліндегі шпинат бөліші	0.5	2	1	-	220	30-35
	Салындысы бар бөліш	0.3	2	1	-	200	25
	Лазанья	0.5	2	1	-	200	35
	Тоқаштар	0.4	2	1	-	180	25-30
	Тауық етінің бөліктері	0.4	2	1	-	220	15-20
	Алдын ала пісірілген тағамдар						
	Қуырылған тауық қанаттары	0.4	2	1	-	200	20-25
	Тағамдар						
	Печенье (кішкентай кондитерлік өнімдер)	0.3	2	1	-	200	15-18
	Йогурттан жасалған пирог	0.6	2	1	-	180	45
	Ірімшік салынған қаттама	0.2	2	1	-	210	10-12
Тексеру	Ашыған қамырдың көтерілуі (бриошь, нан, тәтті торт, рогалик)		2	1		40	30-60

! Жоғарыдағы тізімде көрсетілген пісіру уақыттары тек нұсқау ретінде берілген және оларды қалауыңызға қарай өзгертуге болады. Пешті алдын ала қыздыру уақыты стандарт бойынша орнатылған және оларды қолмен өзгертуге болмайды.

Сақтандырулар мен кеңестер

! Бұл құрылғы халықаралық қауіпсіздік стандарттарына сай өңделіп шығарылған. Төмендегі ескертулер қауіпсіздік ережелерін ескерту мақсатында берілген және оны мұқият оқып шығу қажет.

Жалпы қауіпсіздік

- Құрылғы үйде қолдануға арналған, оны коммерциялық немесе өндірістік тұрғыда қолдануға болмайды.
- Жабық жер болса да, құрылғыны сыртта қолданбау қажет. Құрылғыны қорғаусыз жаңбыр мен боранда қалдыру аса қауіпті.
- Құрылғыны жылжытқанда немесе орналастырғанда пештің бүйіріндегі тұтқаларды пайдаланыңыз.
- Құрылғыны жалаң аяқ немесе ылғал не дымқыл қолмен, аяқпен түртпеңіз.
- Құрылғыны кітапшада берілген нұсқауларға сай, тек ересек адамдар ғана тағам дайындау мақсатында пайдалануы тиіс.
- **Құрылғыны пайдаланған уақытта қыздыру элементтерін немесе пеш есігінің белгілі бөліктерін ұстамаңыз, бұл бөліктер қатты қызады. Құрылғыны балалар қолы жетпейтін жерге қойыңыз.**
- Басқа электр құрылғыларына арналған электр кабельдері пештің ыстық бөліктеріне жақындамайтынын тексеріңіз.
- Желдету және ыстықты салқындатуға арналған ашық жерлерді ешқашан жаппау керек.
- Пеш есігінің тұтқасын әрқашан ортасынан ұстаңыз: шеттері ыстық болуы мүмкін.
- Пешке асханалық ыдысты қоярда немесе оны алған кезде әрдайым пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Пеш түбін туралау үшін алюминий фольганы пайдаланбаңыз.
- Пешке жанғыш заттарды қоймаңыз. Егер байқаусызда құрылғы қосылса, бұл заттардың жануы мүмкін.
- Құрылғыны қолданбаған кезде түймешіктерінің “•”/“○” орнында екенін тексеріңіз.
- Құрылғыны өшіргенде айырғышты әрдайым желі розеткасынан алыңыз, кабельден тартып суырмаңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратпастан ешқашан тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын жасамаңыз.
- Егер құрылғы істен шыққан болса, ешбір жағдайда жөндеу жұмысын өзіңіз жасамаңыз. Тәжірибесіз адам тарапынан жасалған жөндеу жұмыстарынан құрылғының істен шығуы немесе жарамсыз болып қалуы мүмкін. Қызмет көрсету орталығымен байланысыңыз («Көмек» бөлімін қараңыз).
- Ашық пештің есігіне ауыр заттарды қоймаңыз.
- Құрылғыны физикалық, сезімталдық және психикалық қабілеттері төмен адамдар (балалар да кіреді), тәжірибесіз немесе өнімнен хабары жоқ кез келген адамның қолданбауы тиіс. Мұндай адамдарға, кем дегенде, қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін біреулер жетекші болуы керек немесе құрылғының жұмысына қатысты кіріспе нұсқаулары берілуі тиіс.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.

Жою

- Орау материалдарын тастаған кезде: ораманың қайта пайдаланылуы мүмкін болатындай жергілікті заңды қадағалаңыз.
- Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2002/96/EC Еуропа заңнамасына сәйкес үй құрылғылары қалыпты толық қалалық қалдық айналымын пайдаланып жойылмауы тиіс. Қоршаған орта мен халық денсаулығына тиетін зиянның алдын ала отырып, жарамсыз құрылғылар қайта пайдалану мен машина ішіндегі материалдарды өңдеу құнын оңтайландыру мақсатында бөлек жиналуы керек. Барлық өнімдердегі сызылған қоқыс жәшігі өнім иесінің бөлектелген қоқыс жинауға қатысты міндетін еске салады. Жарамсыз үй құрылғыларын дұрыс жоюға қатысты қосымша ақпарат алу үшін өнім иелері халыққа қызмет көрсету орталығына немесе олардың жергілікті өкілдеріне хабарласа алады.

Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

- Пешті таңертең ерте немесе түстен кейін кешірек пайдалану арқылы электр қуатын қамтамасыз етуші желілік компаниялардың ең жоғары жүктемесін азайтуға көмектесе аласыз. Пісіру функциясын бағдарламалау параметрлері – әсіресе, «кейінге қалдырылған пісіру» режимі (Пісіру функциялары» бөлімін қараңыз) және «кейінге қалдырылған автоматты түрде тазалау» режимі (>Күтім және пайдалану» бөлімін қараңыз) – пайдаланушының уақытын тиімді пайдалануға мүмкіндік береді.
- BARBECUE (БАРБЕКЮ) және GRATIN (ГРАТИН) режимдері пайдаланылғанда пеш есігін әрқашан жауып қою қажет. Бұл энергияны сақтай отырып (шамамен 10%), жақсы нәтижеге жеткізеді.
- Есік тығыздағыштарын жиі тексеріңіз, олар есікке тығыз келетіндей етіп, қалдық болмауы үшін тазалап сүртіп тұрыңыз, осылайша ыстықтың сыртқа шығуын болдырмайсыз.

Күтім және пайдалану

Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

Құрылғыны тазалау

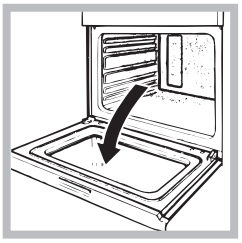
- Тот баспайтын болат немесе эмальданған сыртқы бөліктер және резеңке тығыздағыштар салқын малынып, түссіз сабын жағылған губкамен тазартылады. Қиын дақтарды кетіру үшін арнайы өнімдерді пайдаланыңыз. Жуып болған соң оны шайып, мұқият құрғатыңыз. Қатты ұнтақтарды немесе таттандыратын заттарды пайдаланбаңыз.
- Пештің іші әрбір қолданғаннан кейін жылы кезінде мұқият тазалануы тиіс. Ыстық су мен тазартқышты пайдаланыңыз, одан кейін шайып, жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз. Қырғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Сырғымалы тартпалардан басқа барлық керек-жарақтар күнделікті ыдыстар сияқты жуылуы мүмкін, тіпті оларды ыдыс жуғыш машинаға жууға болады.

! Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

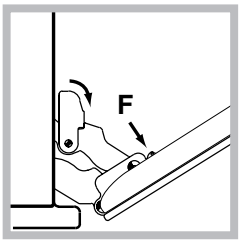
KZ

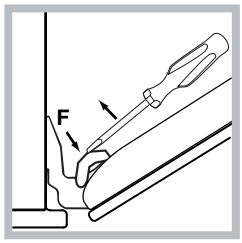
Пеш есігін тазалау

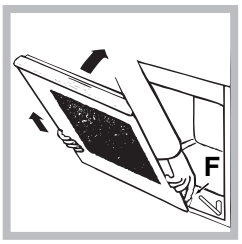
Пеш есігінің әйнегін ысқышпен және қырғыш емес тазартқыш құралдармен тазалап, жұмсақ шүберекпен мұқият құрғатыңыз. Қатты қырғыш затты немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар әйнек бетін тырнап, оның сынуына әкелуі мүмкін.
Мұқият тазалау үшін пештің есігін алып тастауға болады:



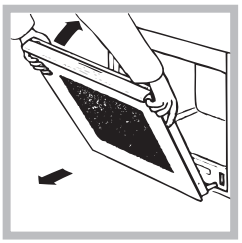
1. Пеш есігін толық ашыңыз (сызбаны қараңыз);
2. Шығарып алу үшін бұрағышты пайдаланыңыз және **F** екі ілгекке орналасқан (сызбаны қараңыз) кішкентай тұтқаларды бұраңыз.







3. Есікті екі жағынан қатты ұстап, жартылай жабыңыз. Қысқыштарды **F** басу арқылы есікті босатыңыз, одан кейін есікті орнынан шығарылатындай өзіңізге қарай тартыңыз (сызбаны қараңыз).*

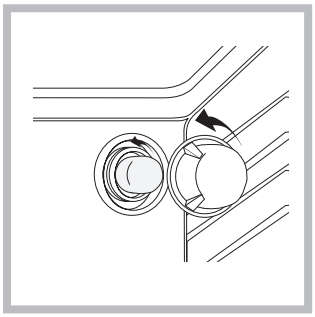


3. Есікті екі жағынан қатты ұстап, жартылай жабыңыз. Оны өзіңізге қарай орнынан көтере тартыңыз (сызбаны қараңыз).*

Есікті орнына қою үшін осы іс ретін кері орындаңыз.

Тығыздағыштарды тексеру
Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз. Егер тығыздағыштар зақымдалған болса, жақын жердегі Сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз («Көмек» бөлімін қараңыз). Тығыздағыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

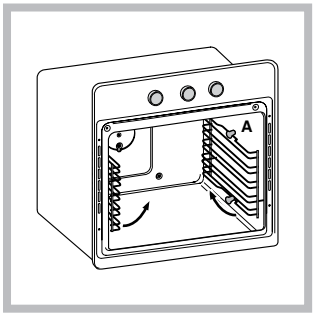
Шамды ауыстыру



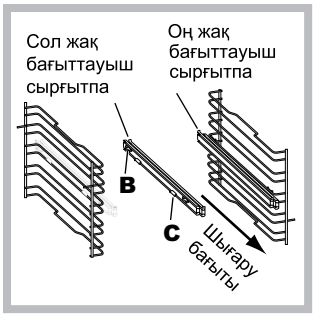
Пештің шамын ауыстыру үшін:
1. Шам ұясының шыны қақпағын алыңыз.
2. Шамды алып, оны сондай басқа шаммен ауыстырыңыз: Қуаты 25 Вт, цоколі E 14.
3. Шыны қақпақты орнына қойыңыз (сызбаны қараңыз).

! Пеш шамын бөлмені жарықтандыру үшін қолданбаңыз.

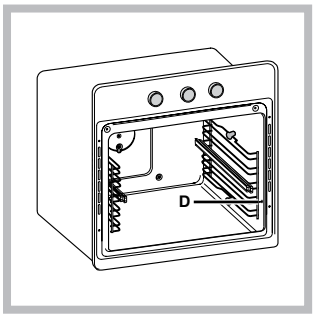
Сырғымалы тартпалар жиынын орнына салу



Сырғымалы тартпаларды құрастыру үшін:
1. Екі жақтауды A бөлгіштерінен алысырақ көтеріп, шығарыңыз (сызбаны қараңыз).



2. Сырғымалы тартпамен қайсы сөренің пайдаланылатынын таңдаңыз. Сырғымалы тартпа шығарылып алынатын бағытқа назар аудара отырып, B ілмегін, одан кейін C ілмегін жақтауға орналастырыңыз.



3. Пеш қабырғаларындағы тесіктерді пайдаланып, бағыттаушы жолдардың көмегімен бекітіңіз (сызбаны қараңыз). Сол жақ жақтауға арналған тесіктер жоғарыда, ал оң жақ жақтау үшін тесіктер төменде орналасқан.
4. Ең соңында жақтауларды A бөлгіштеріне орналастырыңыз.

! Сырғымалы тартпаларды 5-позицияға қоймаңыз.

***** Тек белгілі бір модельдерде бар.